Н. Усенко

Дары уссурийской тайги

Хабаровское книжное издательство · 1979



ББК 634.9
У 74

Печатается по изданию:
Н. В. Усенко. Дары уссурийской тайги.
Хабаровск, Кн. изд., 1975.

У $\frac{20904-33}{М160(03)-79}$ 45-78. 3902000000

*Жене, другу и помощнику —
Александре Ивановне —
посвящается*

ВВЕДЕНИЕ

Родная уссурийская тайга! Ты — удивительное творение природы, сложное, необычайно богатое и еще далеко не познанное человеком. В зеленом океане нашей Родины ты занимаешь особое место.

Дальневосточники видят в своей тайге верного друга, бескорыстного помощника, кормильца и поильца. Они получают от нее, как из рога изобилия, драгоценные дары, подчас уникальные и неповторимые. Но так уж повелось, что каждый человек, общающийся с тайгой, видит ее как-то односторонне. Из всех граней этого бесценного брильянта ему обычно светит лишь одна. Взять хотя бы тех, кто добывает древесину. Для них, чего греха таить, «кубометры» заслоняют все. Из-за «кубиков» они часто не видят леса в его сложных проявлениях, не чувствуют пульса его многогранной жизни. А вот, к примеру, охотники. Многие ли из них, отложив в сторону ружье, оглянутся вокруг и увидят лес глазами очарованного художника, проводящего с мольбертом часы наедине с «зеленым другом», или как настоящие хозяева подкормят зверя в трудную для него годину, или, наконец, одернут хапугу-браконьера?

Для пчеловодов же тайга — лишь медовая житница. Им только бы цвела царица медоносов — липа, да цвела бы ежегодно и обильно. А помочь тайге взрастить побольше медоносов — пока не доходят руки. Любители плодов и ягод тоже узко «специализировались». У них только и заботы, чтобы наполнить тару да выполнить план по «дикоросам», а там — хоть трава не расти. И

бывает, что и впрямь не растут уж виноград, лимонник и «кишмиш» там, где не в меру ретивые заготовители содрали лианы с опорных деревьев и затоптали их ногами. Не жди и орехов в местах, где необузданным огнем опалены кусты лещины, и там, где бездумный «верхолаз» из-за нескольких шишек обезглавил величавый кедр.

Искатели лекарственных растений тоже подчас ведут себя неосмотрительнс, подрубают «сук», на котором сидят. Даже самым безобидным и скромным посетителям тайги, поклонникам «тихой охоты» — грибникам надо соблюдать неписаный устав: беречь грибницу — залог успехов будущих грибных походов.

А давайте признаемся, читатель, много ли семян от сорванных цветов, от тех же ягод или собранных орехов посеяли мы с вами в рыхлую лесную почву, унося эти дары домой?

Пожиная урожай тайги, всем надо думать о том, чтобы не оскудевали ее богатства, надо заботиться об их воспроизводстве. Честь и слава тем, пока еще немногим лесорубам, которые не только рубят лес, но и сажают зеленую смену! Низкий поклон охотникам, которые приходят на помощь зверю в тяжелую бескормицу. Добрым словом хочется помянуть и тех таежных следопытов, которые, повстречав женьшень со зрелыми плодами, тут же высевают в почву его семена. Действия этих людей достойны подражания. Поступай так каждый из нас, тайга не только не истощалась бы, а напротив, множила бы свои дары.

А даров у нее немало. Не говоря уже о дальневосточной древесине, отвечающей любым вкусам и запросам потребителя, уссурийская тайга изобилует различными плодами и ягодами, нередко такими, каких не встретишь в других лесах страны. А съедобных грибов здесь далеко за сотню видов. Это ли не грибная целина! Уссурийская тайга — подлинная зеленая аптека, каких толь-

ко лекарственных растений в ней не встретишь! Соки и смолы деревьев, «напиток богов» — нектар, кристально чистый и целебный воздух — это ведь тоже дары тайги. О них и о многих других полезностях уссурийской тайги, включая и такие, которые не измерить ни в кубометрах, ни в тоннах и не оценить в рублях, — и пойдет речь в этой книге.

Всем известна и еще одна важная роль леса в жизни человека. Лес — зеленый щит Земли. Он смягчает и улучшает климат, предотвращает смывы почвы и образование оврагов. Реки и озера, лишенные лесного ожерелья, мелеют и становятся безрыбными. Истребив леса в бассейнах нерестовых рек, мы потеряем многих рыб. Леса сдерживают разрушительные паводки и укрощают горные потоки, они оберегают поля от пыльных бурь, знойных суховеев и снежных заносов...

Леса шумят...
В долинах, на пригорках,
Чуть шевеля весеннею листвой,
Стоят они в зеленых гимнастерках,
Как будто на поверке боевой.

Спроси их, путник: чем они богаты?
Они ответят: верностью своей...
В зеленых гимнастерках, как солдаты,
Стоят они, защитники полей.

П. Комаров

Было бы большим упущением не упомянуть еще и о том, как велико значение леса в обороне страны. Он не только «милый дед», как ласково назвал его писатель Леонид Леонов, но и «насмерть стоящий воин». В тяжелые для Родины годины лес, как грозный и могучий исполин, всегда приходит на помощь своему народу, зеленой грудью встает на его защиту. Не счесть всех боевых схваток, в каких засады, засеки, западни, завалы и другие лесные «крепости» стали могилой для непрошеных гостей.

Роль леса в защите Отчизны отобразилась в древних сказаниях, в народном эпосе, литературе и искусстве. По словам летописцев, у нашего народа в прошлом не было иных сил для борьбы с врагами Руси, кроме неистребимой воли к победе да непроходимых родных лесов. Вспомните хотя бы подвиг Ивана Сусанина. Отомстить ненавистным врагам помогли ему родные леса.

Уссурийская тайга — не исключение в семье русского леса. История дальневосточного форпоста Советского Союза хранит немало героических страниц, повествующих о той роли, которую выполнили леса Приамурья и Приморья в разгроме интервентов и белогвардейцев. Сколько карателей сложили здесь головы, тщетно пытаясь «выкурить из тайги» и «окончательно разгромить» народных мстителей. Зато с какой любовью и сердечной теплотой отзывались о своей тайге герои-партизаны, сражавшиеся под командованием Сергея Лазо, Блюхера, Постышева, Бойко-Павлова, Шевчука. «Тайга-матушка», «дом родимый», «мать родная» — с сыновней нежностью называли они ее. Тайга укрывала патриотов от карателей, давала приют в зимнюю стужу, здесь они собирали силы для разгрома ненавистного врага.

Пожар невиданной в истории Великой Отечественной войны полыхал далеко от уссурийской тайги. Но тысячи ее тружеников, следопытов, охотников влились в ряды Действующей армии. Пламенные патриоты великой Родины, они прославили свои имена на фронте как отличные разведчики и меткие стрелки.

А те, кто оставался в тылу, все свои силы и богатства тайги отдавали на помощь фронту. «Получай, Родина, авиационный ясень и авиалипу!», «Даешь больше артбанника и артдышел!», «Больше лыжника и понтонника!» — такие призывы разносились по всей тайге. В госпитали для раненых бойцов непрерывным потоком шли целебные дары тайги — шиповник, калина, виноград, лимонник, черемша...

А как дорого для фронтовика было вот такое письмо из дома: «... За нас, дорогой, не беспокойся. Хоть и сурова нынче зима, но ребятишки живут в тепле, ведь тайга-то — рядом. Да и картошки у нас вдосталь. Хороша она уродилась на старых волоках, где ты трелевал лес. А орехов, винограда и грибов запасла вдоволь...» Спасибо тебе, родная тайга, за помощь и фронту, и тылу!

Наша тайга «многолика». Она то ласково нежна, то строга и сурова. Здесь путника ждут не только красоты и щедрые дары, но подстерегают и коварные сюрпризы. Метко и поэтично сказала об этом неповторимом зеленом царстве Римма Казакова:

Тайга с безмерными вещами,
с добром и злом напополам,
с энцефалитными клещами,
с тысячелетними хвощами,
с тысячеверстными плащами
деревьев, льющихся к полям!

* * *

Сознавая, что невозможно объять необъятное, автор сделал попытку рассказать в этой книге хотя бы о наиболее важных ценностях уссурийской тайги.

Ее сокровища велики, но не беспредельны. И бесхозяйственное их использование недопустимо. Для лесных богатств нет врага коварней, чем ложное представление о них, будто они — «бескрайны» и «неистощимы». Этот «оптимизм» очень опасен и исходит он от людей, живущих по принципу: «на наш век хватит». Мы всегда должны помнить предостережение В. И. Ленина: «Природа может быть неисчерпаемой в том случае, если люди, пользуя ее, относятся к ней бережно, познают ее законы и продуманно их применяют».

Бережно и разумно, по-хозяйски относиться к богатствам природы, рационально, научно использовать,

неустанно охранять и безотлагательно воспроизводить их, — таков завет В. И. Ленина. Вечно живой и злободневной остается его мысль: «Дело охраны природы имеет значение для всей республики, и я придаю ему срочное значение».

Исходя из немеркнущих ленинских заветов и учитывая неоценимое значение природных ресурсов для экономики страны, новая Конституция СССР в законодательном порядке провозгласила: «В интересах настоящего и будущих поколений в СССР принимаются необходимые меры для охраны и научно обоснованного, рационального использования земли и ее недр, водных ресурсов, растительного и животного мира, для сохранения в чистоте воздуха и воды, обеспечения воспроизводства природных богатств и улучшения окружающей человека среды» (статья 18-я Конституции СССР).

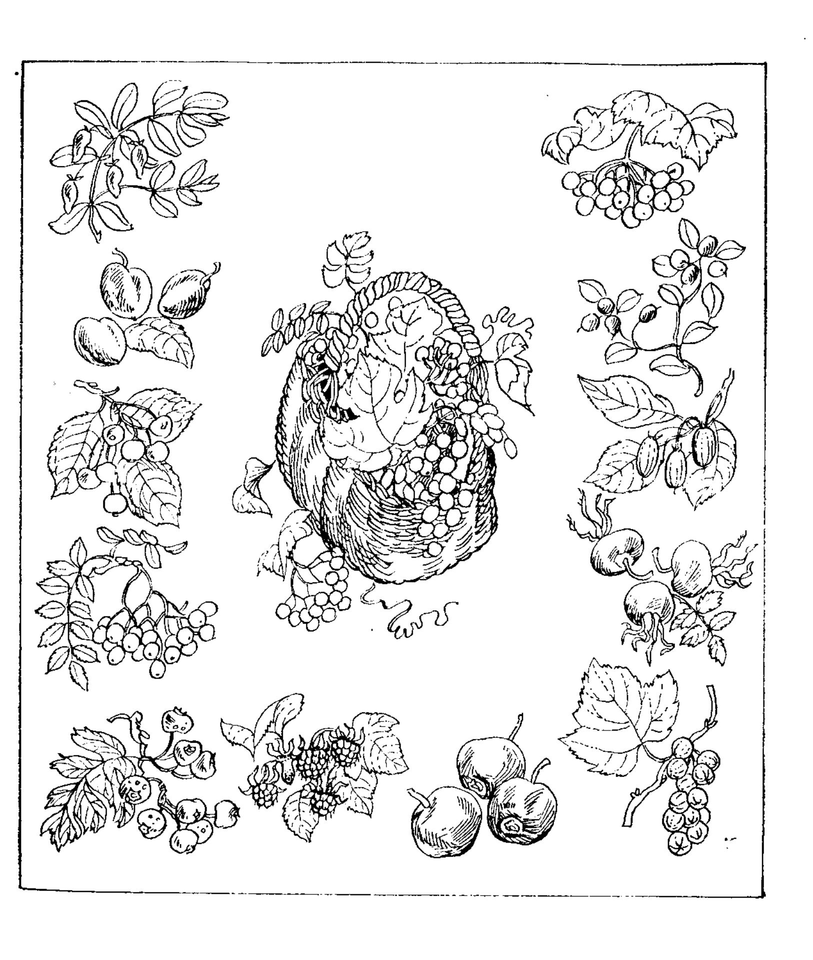
И теперь уже никто из нас, читатель, ни стар ни млад, не может, не имеет права оставаться безучастным к судьбам родной природы. Каждый из нас в ответе за нее. Ибо Основной Закон нашей великой Родины провозгласил для всех нас одинаково безоговорочно и ясно: «Граждане СССР обязаны беречь природу, охранять ее богатства» (статья 67-я Конституции СССР).

Хочется верить, что, ознакомившись с книгой, читатель поразмыслит над тем, каким же рачительным хозяином богатств уссурийской тайги должен быть каждый из нас, чтобы она не оскудевала, а наоборот, досталась бы внукам и правнукам нашим еще более изобильной.

И если предлагаемая книга поможет людям лучше узнать, полнее оценить, заботливей беречь и обогащать жемчужину русских лесов — уссурийскую тайгу, то автор сочтет, что он достиг цели.

Плодовый сад — тайга

1





У нас, дальневосточников, есть свой общий, «коллективный сад». Огромный, щедрый и богатый. И каждый из нас — хозяин в нем. Сад этот — уссурийская тайга. И есть в этом «саду» множество таких зеленых обитателей, которых не сыскать ни в каком другом уголке страны. Одних только плодово-ягодных растений здесь насчитывается до 60 видов. Правда, в их число входит и популярная «калинка, калинка моя...» Нередко можно увидеть здесь, как «стоит, качаясь, тонкая рябина...» То и дело встречаешься со «стеной шиповника душистой...», подолгу любуешься, как «цветет, цветет черемуха в овраге у реки...»

Но кто, кроме дальневосточника, может глубокой осенью сказать по-комаровски, что в лесу «мне и сейчас протягивает плети амурский переспелый виноград»? А во многих ли других краях можно встретить дикий абрикос и вишню? Ну а что касается мелкоплодника, целого букета актинидий, плоскосемянника, лимонника и еще многих плодово-ягодных растений, то их просто нечего и искать в других лесах, кроме уссурийских.

Велико и разнообразно значение этого гигантского «сада». Сколько плодов поставляет он к столу трудящихся! А какое неоценимое сырье получают из него кондитерские, ликеро-водочные, фармацевтические и красильные предприятия в виде соков, ягод, семян, красителей и других даров тайги! Это в свое время подчеркивал еще И. В. Мичурин: «Считаю уместным указать на значение дикорастущих плодово-ягодных растений как на дополнительный и весьма важный источник сырья, дающий возможность уже теперь резко повысить нормы душевого потребления плодов и ягод трудящегося населения». Эти слова звучат актуально и в наши дни.

И пусть из года в год на Дальнем Востоке развивается культурное садоводство, в совхозах и колхозах создаются новые промышленные сады — значение лес-

ных плантаций от этого не уменьшится. Они всегда будут служить источником свежих, доступных, вкусных и... даровых плодов и ягод.

А что может быть приятней и полезней, чем прогулка по летнему и особенно осеннему, в золотом убранстве, лесу! Сменить потолок квартиры на шатер из зеленых веток, сквозь который проглядывает голубое небо, взамен перегара бензина и асфальта дышать кристально чистым лесным воздухом, вместо неумолчного городского шума слышать шорохи тайги, видеть, как в калейдоскопе, все новые и новые пейзажи — это ли не счастье для любого человека! Даже за одно это стоит дружить с лесом и общаться с ним, не говоря уже про его вкусные дары.

Нельзя не упомянуть и ту роль дикорастущих ягодников, которую они играют в жизни пернатых и четвероногих обитателей тайги. Исчезни кормовые ягодные угодья — поубавятся, а то и вовсе исчезнут многие представители лесной фауны.

Плодово-ягодные дикоросы уссурийской тайги уже «родили» многие культурные сорта плодов и ягод. Ведь в лучших мичуринских (да и других селекционеров) сортах винограда, груш, церападусов и других культур текут соки выходцев с Дальнего Востока. Но сделаны пока еще первые шаги. Уссурийская тайга располагает в этом отношении огромными ресурсами. Да и без всякой селекционной «переделки» многие плодовые «дикари» достойны занять место в культурных садах. «Ценные сорта уссурийской груши, китайской сливы, амурского винограда, урожайные формы смородины, съедобной жимолости, лимонник, содержащий в своих ягодах высокий процент лимонной кислоты, различные формы актинидии коломикта, — писал И. В. Мичурин, — все эти растения уже теперь должны быть введены в совхозно-колхозные сады северных районов и одновременно широко использованы при выведении новых сортов». Об-

 ратите внимание: все названные выше растения — наши, уссурийские.

И еще одно замечательное качество присуще местным диким плодово-ягодным растениям. Многие из них очень красивы. Взять хотя бы амурский виноград. Трудно представить нарядннее веранду или уютнее беседку, чем те, что покрыты его лианами — в крупных изумрудных листьях летом и в багряно-лиловых, перемежающихся с гроздьями черно-сизых ягод — в золотую осень. Или наш «кишмиш», как «хамелеон» меняющий окраску листьев трижды в лето. Или маньчжурский абрикос, первым ранней весной покрывающийся розовой кипенью. Но как их, этих красавцев, пока что очень мало в наших городах и селах!

Таково в общих чертах основное значение плодово-ягодных растений уссурийской тайги.

Давайте же познакомимся «персонально» с каждым из них.



ПИОНЕРКА СРЕДИ ЯГОД

Рассказ о плодовых и ягодных богатствах уссурийской тайги хочется начать не с воспетых в народных песнях яблони и груши и не с прославивших эту тайгу актинидий, винограда и лимонника, а со скромного кустарника, с которым, может быть, знаком даже не каждый его земляк-дальневосточник. Я позволю себе перенести жимолость съедобную с самых «задворков», отведенных ей систематикой растений, и поставить ее на первое, самое почетное место.

Очень уж хороша и ценна жимолость съедобная! Все, кто встречался с этим дикорастущим ягодным кустарником, согласятся, что он заслуживает особого внимания.

Жимолость съедобную называют «пионеркой» среди таежных ягод. И не зря. Представьте себе июнь — пер-

вый летний месяц. В лесу еще ни ягод, ни орехов. В эту пору из-за недостатка в пище витаминов каждого из нас подстерегает коварный авитаминоз. И тут, на радость людям, уссурийская природа преподносит им драгоценный дар: на курчавых кустах жимолости созревают ягоды. Пусть эти сизовато-черные «сосульки» не так уж и вкусны, только чуть сладковаты и даже слегка горчат, но зато ведь ими первыми, уже ранним летом лакомимся мы, дальневосточники!

Случалось, набредешь на жимолость с группой молодежи, считай, что не скоро двинешься дальше: не оторвешь ребят от лакомства. Едят да приговаривают: «И горьковаты вроде, а уйти от кустов нет сил...»

Ягоды съедобной жимолости содержат сахара, органические кислоты, витамин С. Их едят свежими, готовят из них варенье, кисели, морс, сиропы, желе, настойки и вина, начинки для пирогов, вареников, ватрушек. Густой, вишневого цвета сок ягод используют в виноделии и для приготовления фиолетовой и розовой краски. А в лесных походах и на работе в знойный день нет, пожалуй, лучшего освежающего напитка, чем чай с горсточкой размятой свежей жимолости.

В народной медицине соком этой жимолости выводят лишаи, а отвар ягод используют для промывания глаз и полоскания рта и горла. Отвар веток применяют в качестве мочегонного средства.

Урожай ягод, как правило, бывает ежегодно. Сбор их не представляет особого труда: ведь высота кустов для этого самая удобная — один-два метра. Растет эта жимолость группами кустов или куртинами, занимая окраины торфяных болот, влажные опушки или прогалины в лесу, сыроватые луга и каменистые влажные склоны гор.

Размножать жимолость можно семенами, предварительно подготовленными во влажном песке в течение одного-двух месяцев. Разводят этот кустарник и черен-

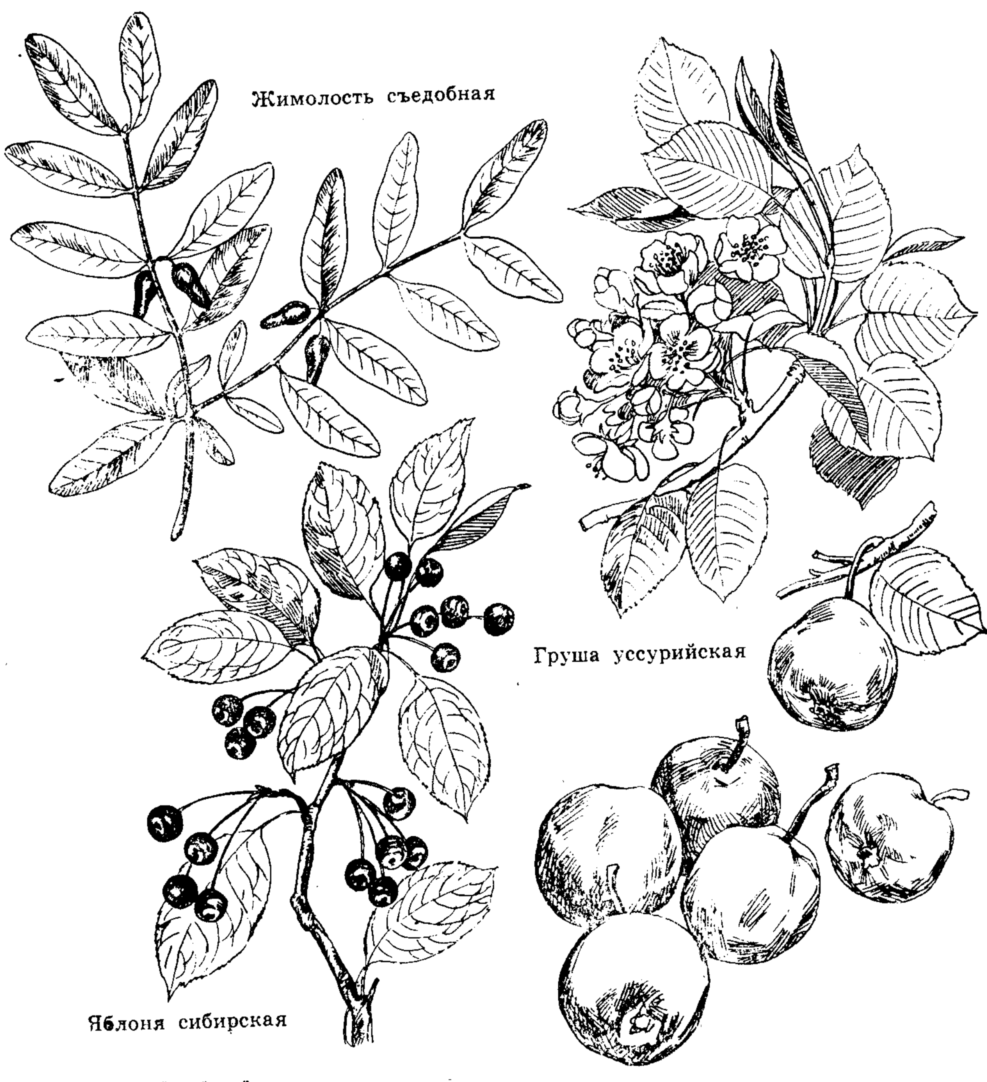
ками, срезанными с молодых побегов после осеннего листопада. Черенки высаживают осенью или, сохранив их в течение зимы в пучках, — весной. Легко пересадить жимолость из леса. Она успешно приживается на новом месте. Если же рыхлить и удобрять под кустами почву, они пышнее разрастаются, обильнее плодоносят, а ягоды заметно укрупняются.

Жимолость съедобная — выносливое, зимостойкое растение. В естественных условиях она образует много разновидностей, отличающихся величиной кустов, размерами и формой плодов, их вкусом и сроками созревания. Это дает возможность отбирать в природе и выводить лучшие формы ягодника.

Вызывает удивление, что этот ценный ягодный, медоносный и декоративный кустарник очень редко встречается в посадках в городах и поселках Дальнего Востока. А вот в других районах страны нашу «землячку» охотно выращивают. В частности, в ботаническом саду Московского университета на Ленинских горах красуется переселенка с берегов ключа Серебряного, журчащего в тайге Вяземского района.

Уместно вспомнить, что еще в 1956 году Всесоюзное совещание по введению новых растений в культуру рекомендовало дальневосточные виды жимолости для широкого использования в качестве декоративных и плодовых кустарников. Надо пожелать, чтобы эти рекомендации смелее проводились в жизнь, и в первую очередь — на Дальнем Востоке.

Богата уссурийская тайга и другими видами жимолости, правда, с несъедобными плодами. Здесь встречаются жимолости Максимовича, горбатая, Рупрехта, Маака, раннецветущая. Все они — декоративные и медоносные кустарники. Из листьев этих жимолостей можно приготовить желтую, а из ягод — розовую и лиловую краску. Их красные плоды — отличный корм для пернатых. Следует иметь в виду, что ягоды некоторых


Жимолость съедобная
Груша уссурийская
Яблоня сибирская

из этих кустарников, например, жимолостей Максимовича и горбатой, вызывают у человека рвоту.

Применяются эти жимолости и в народной медицине. Например, нанайцы используют отвар коры с молодых веточек жимолости Максимовича для улучшения аппетита и для ванн при ревматизме.

Все виды жимолости очень декоративны. Так, жимолость раннецветущая нарядна в розовых цветках, льющих приятный аромат лимона, да и в россыпи шаровидных красных ягод она очень привлекательна. А разве не нарядна в платье из белоснежных цветков жимолость Маака или, наконец, жимолость Максимовича, расцвеченная темно-пурпурными цветками и двурогими ярко-красными плодами? Не занимать декоративности и жимолости горбатой с ее золотистыми цветками и ярко-красными бусинками ягод. Всем им место в групповых посадках на газонах и опушках парков, в бордюрах и живых изгородях. Они легко переносят стрижку и пересадку из леса. А разводят их, как и жимолость съедобную.



ЗНАМЕНИТАЯ ДИКАРКА

На заре текущего столетия нашей уссурийской груше «повезло»: она стала «знаменитостью», известной во всем мире.

Еще в 900-х годах И. В. Мичурин пыльцой нежного французского сорта культурной груши «бере-рояль» опылил уссурийскую дикарку. Семена от полученного гибридного плода дали всходы, которые выросли затем в молодые деревца. Одно из них особенно порадовало селекционера: в 1914 году на нем созрели замечательные плоды — крупные, мясистые и ароматные, отличного нежного вкуса. Это дерево выдерживало морозы за 30 градусов, а цветки его не погибали даже от чувствительных весенних заморозков. Было ясно: в «бере

зимней Мичурина», как был назван этот новый сорт, проявился «характер» уссурийки — зимостойкость и выносливость. Ведь по этим качествам груша уссурийская не имеет себе равных во всем мире.

Всесторонне изучая уссурийскую грушу, Мичурин убедился также, что она является «незаменимым подвоем». «Лучшим по выносливости к зимним морозам подвоем для культурных сортов груш средней и северной части ЦЧО, — указывал он, — нужно считать вид дикорастущей уссурийской груши... В роли подвоев сеянцы уссурийских груш прекрасно принимают на себя все различные виды прививки наших садовых сортов груш, причем привитой сорт срастается с подвоем прочно, без всяких утолщений и развивает рост средней силы».

Время доказало, что и на Дальнем Востоке, где большим злом для культурных сортов плодовых деревьев являются осенне-весенние солнечные ожоги стволов, в роли подвоев груша уссурийская вполне оправдала себя. Прививкой культурных сортов в ее крону исключается опасность ожогов стволов, так как уссурийская груша не подвержена этому заболеванию. Но уссурийская «дикарка» не только замечательный подвой, она и отличный исходный материал для выведения новых плодовых культур путем гибридизации. «Но что всего интереснее из полезных применений в наших садах уссурийских груш, — писал по этому поводу И. В. Мичурин, — так это введение их в дело гибридизации при скрещивании с нежными иностранными сортами, с целью получения новых выносливых в наших местностях сортов груш высшего вкусового качества».

И сам Мичурин, и многочисленная плеяда его последователей, использовав уссурийскую грушу, дали отечественному и мировому плодоводству немало прекрасных сортов культурных груш. И как знать, сколько их еще появится благодаря неустанному труду пытливых лю-

дей. Нужно только побольше заготавливать семян этой груши, снабжать ими питомники всей страны. Возможности для заготовки семян на Дальнем Востоке значительны. Только в лесах и сельских садах Приморья в год можно собрать до полутора, а в Хабаровском крае — до тонны семян.

Груша уссурийская в естественных условиях распространена почти по всему Приморью и на значительной части Приамурья. Северной границей ее распространения является условная линия, соединяющая район Благовещенска — низовье реки Буреи — район Хабаровска. Вниз по Амуру она встречается до Комсомольска. Растет груша одиночно или группами по незатопляемым берегам рек, по островам, на опушках леса и в кустарниковых зарослях. В лучших условиях произрастания деревья достигают 10—12 метров высоты и 30—50 сантиметров в диаметре ствола. Густая, плотная крона имеет шаровидно-продолговатую или яйцевидную форму. Цветет груша до распускания листьев. Цветки ее крупные, диаметром 3—3,5 сантиметра, белоснежные, морозоустойчивые. Это ее качество отмечал И. В. Мичурин. «Крупные белые цветы, — писал он, — без вреда переносят утренние морозы такой силы, при которой у наших сортов культурных груш совершенно не получается завязи». Опыляются цветки только пыльцой другого дерева, поэтому одиночно стоящие экземпляры, несмотря на ежегодное обильное цветение, обычно не плодоносят. Цветущие груши привлекают массу пчел, собирающих нектар и желтовато-красную пыльцу.



Плоды созревают в конце августа или сентябре. Размер, форма и окраска плодов в зависимости от разновидностей, встречающихся в природе, а также от условий произрастания различны. Так, по размеру они могут быть от 3 до 5 сантиметров в диаметре, а по форме — шаровидные, округлые, слегка удлиненные или грушевидные. Окраска плодов варьирует от зеленой,

зеленовато-сероватой до соломенно-желтой. Мякоть плодов сочная, но жесткая и терпкая, вяжуще-кислого вкуса. Однако после продолжительной лежки они становятся более сочными, кисло-сладкими, ароматными и могут потребляться в свежем виде. Впрочем, в природе встречаются и такие экземпляры дикой груши, плоды которых вполне съедобны сразу после созревания. Именно такие деревья отыскивали в лесу первые переселенцы в Уссурийский край и пересаживали на свои приусадебные участки. До сих пор в селах Приуссурья можно видеть крупные экземпляры диких груш, растущие по соседству с «лукашовками», «болоняевками» и другими культурными сортами.

Урожайные годы повторяются через два-три неурожайных. В урожайный год с 20—25-летнего дерева, растущего в лесу, можно собрать по 30—40 килограммов груш. В садах же, где ежегодно рыхлятся приствольные круги и вносятся удобрения, а также работают пчелы-опылители, урожай с дерева достигает 70—100 килограммов, причем плоды здесь более крупные и сочные.

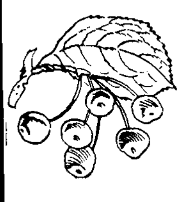
Плоды «уссурийки» в свежем виде используются в пищу редко — охотников до кислых и терпких «игруш», как называют их коренные жители приморских сел, не так уж много. Их в основном перерабатывают в повидло, компоты, квас, фруктовый чай и суррогатный кофе. А что касается варенья, то, по мнению знатоков, оно из диких груш лучше, чем из плодов культурных сортов. Для длительного хранения дикие груши можно квасить и сушить.

Древесина груши тоже представляет значительный интерес. Розовато-бурая, очень твердая, упругая и вязкая, она по механическим свойствам превосходит древесину дуба, ясеня и клена, в сухом виде не трескается и не коробится, отлично окрашивается и полируется, благодаря этому используется для изготовления токарных, резных и столярных изделий. Из нее делают чер-

тежные принадлежности, ножевую облицовочную фанеру, веретена, трости, детали музыкальных инструментов и машин, рукоятки для ножей, фигуры шахмат и многое другое.

Было бы несправедливо умолчать и о декоративности уссурийской груши. В мае, еще не покрытая листвой, она ежегодно пышно расцветает, превращаясь в белоснежные куполообразные шатры. Да и осенью, в наряде из багряно-лиловых листьев, груша выглядит довольно эффектно. Живописны аллеи, парковые и придорожные посадки из грушевых деревьев.

Уссурийская груша легко размножается семенами. Их всхожесть сохраняется до трех лет. Лучшие результаты получаются от осеннего посева.



ЧЕМПИОНКА СРЕДИ ЯБЛОНЬ

Майским днем удивляются дети:
Порошит понемногу опять?
Это просто на яблоне ветер
Задумал лепестки сосчитать.

В. Приходько

Уссурийская тайга не обойдена и дикорастущей яблоней: здесь она представлена даже двумя видами. Но скажем прямо: ни одна из этих яблонь — ни «сибирка», или яблоня Палласа, растущая по всему Приамурью и Приморью, ни яблоня маньчжурская, обитательница только Южного Приморья, — ничего интересного как плодовые деревья не представляют. В самом деле, мелкие, размером с горошину, плоды «сибирки» яблоком никак не назовешь. Да и у маньчжурской яблони они лишь чуть-чуть крупней. И все же, если присмотреться к нашим яблоням-дикаркам повнимательней и всесторонне взвесить все их достоинства, то станет очевидным, что и они — ценные растения.

Взять хотя бы те же «яблочки». Сначала они твердые, кислые и очень терпкие на вкус. Но стоит лишь первому морозцу слегка «прибить» их, как они становятся мягкими, прозрачно-наливными и покрываются росинками рубинового сока. В такую пору яблочки вполне съедобны и довольно приятны на вкус. Едва ли кто откажется отведать их в лесу да и прихватить про запас домой. Особенно любит лакомиться ими детвора.

Из диких яблочек можно приготовить и варенье, и повидло, и компот, да и для начинки ватрушек и пирогов они вполне пригодны. Для длительного хранения их можно сушить или замачивать. Это особенно ценно для глубинных лесных районов, куда пока еще не шагнули культурные плодовые сады.

Усохшие и зимующие на ветвях яблочки — отличный корм для птиц.



Яблони — красивые деревья. Особенно нарядны они весной, когда их плотные кроны в молодой листве усеяны крупными розовато-белыми цветками. Стрижкой крон можно придать яблоням любую, самую оригинальную и причудливую форму, украсить парки, скверы и сады зелеными «скульптурами». Ценны яблони и как мелиоративные деревья. Они используются для закрепления оврагов, речных берегов и крутых склонов. Яблони сравнительно устойчивы к дыму и газам.

Но, пожалуй, самым ценным свойством диких яблонь является их зимостойкость. Яблоня сибирская — «чемпионка» в этом отношении, она самая зимостойкая в мире среди яблонь. На севере Приамурья сибирская яблоня встречается до города Зеи и поселка Февральского, а вниз по Амуру спускается до Николаевска. Вот уж поистине — «там ртуть мертва, а яблоня цветет...»

Яблоня-сибирка уже давным-давно стала у селекционеров «подопытным» растением. Многие из них лелеяли мечту вывести зимостойкие культурные сорта с крупными плодами. Но не тут-то было! Даже для

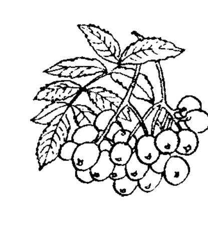
 И. В. Мичурина эта задача оказалась крепким орешком. Убедившись в том, что непосредственное использование «сибирки» в гибридизации с крупноплодными сортами яблонь не дает желаемых результатов, он пришел к следующему выводу: «Гибриды, полученные от скрещивания культурных сортов с сибирской ягодной яблоней, хотя и начинают плодоносить особенно рано, иногда на 4-м и 5-м году от всхода из зерна и урожайность их очень велика, но плоды в подавляющем большинстве очень мелкой величины, что-то вроде мелких китайских яблочек, и вкус их мякоти всегда плохой». Это сказано Мичуриным о наших яблонях — «ранетках». И сказано правильно: далеко еще «ранеткам» до крупноплодных культурных яблонь! Но там, где еще не растут и пока не могут расти крупноплодные яблони, — и «ранетки» хороши! А своим появлением «ранетки» обязаны кропотливому труду селекционеров и сибирской дикой яблоне. Но, чтобы получить яблони с более крупными, чем у «ранеток», плодами, надо повторно скрещивать «ранетки» с крупноплодными сортами яблонь.

Яблоня-сибирка легко выращивается из семян, предварительно выдержанных во влажном песке в течение двух месяцев. Семена добываются из вполне зрелых и размятых яблочек путем отмывки в воде. Из килограмма свежих яблочек получается в среднем около 30 граммов чистых семян. Они сохраняют всхожесть до трех лет.

Яблоня сибирская — засухоустойчивое дерево. Она отлично приживается при пересадках даже крупными экземплярами.

Древесина яблонь очень плотная, твердая и тяжелая, окрашенная в красивый красновато-бурый цвет. Из нее изготовляют различные токарно-резные изделия, колодки и рукоятки для столярных инструментов, трости, а также треугольники, линейки и другие чертежные принадлежности.

ПЕСЕННОЕ ДЕРЕВО



О, как нам дорог,
Кого ни спроси,
Багряный рябиновый
Цвет на Руси!
Е. Токарев

Можно спорить о том, какие из деревьев милей и краше взору человека: то ли белолицая, с черными бровями береза, то ли солнечный ясень или величавый дуб, а может быть, пирамиды вечно изумрудных елей? Можно, конечно, спорить... Но бесспорно лишь одно: всем по душе красавица рябина, с прелестными ажурными листьями, с ожерельем оранжевых плодов. Любит ее народ. Ведь, право, трудно наглядеться на нее, когда между перисто-кружевной листвой сверкают белоснежные щитки ее цветков. Осенью же, когда листва подернется сизовато-золотым загаром, а ветви изогнутся под тяжестью ярко-оранжевых плодов, красавица рябинка становится ещё нарядней. В эту пору по-есенински «горит костер рябины красной...» Плоды ее подолгу задерживаются на ветвях и даже остаются на зиму, ярко выделяясь среди заснеженного леса. Стайки дроздов, хохлатых свиристелей, снегирей и щуров не пролетят мимо любимого корма. Охотно лакомятся им и рябчики, и тетерева, и глухари.

Воспетая в народных песнях и стихах красавица рябина достойно украшает ландшафт нашей Родины. С глубокой старины в народе заведено высаживать рябинки под окнами жилищ, в палисадниках и парках в знак памятных событий, на счастье людям, на радость пернатым щебетуньям, особенно в тяжелую для них зимнюю стужу.

Исстари вросла рябина глубокими корнями в фольклор народа, в частушки, поговорки и загадки. Вот разгадайте-ка одну из них: «Под ярусом-ярусом висит

зипун с гарусом...» А какие трогательные строки посвящают ей поэты:

Убралась красавица лесная,
У ручья застыла, не дыша.
Подойдешь — и сердце замирает:
Так собой рябина хороша!

Но рябина не только поэтична. Она — полезнейшее дерево. В мучнисто-горьковатых ее плодах кроме сахара, яблочной и лимонной кислоты содержатся дубильные и горькие вещества, витамины С и Р, а также каротин (провитамин А). По количеству витамина С плоды рябины лишь немного уступают лимону, зато каротином они богаче даже моркови, из которой его в основном и получают. В семенах рябины имеются жирное масло и гликозид амигдалин, а в листьях — витамин С. Свежие плоды немного горчат, но, прихваченные первым морозом, они теряют горечь, становятся менее терпкими и приобретают приятный освежающий кисловатый вкус. Плоды широко используются в ликеро-водочном производстве и в пищевой промышленности. Из них готовят начинки для конфетно-кондитерских изделий, желе и пастилу, варенье, квас, а в сушеном виде они включаются в состав фруктово-ягодного чая.

Плоды рябины являются отличным витаминным кормом для свиней, коров и птицы.



Популярна рябина и в народной медицине. Существует старинное поверье, будто достаточно побыть под сенью рябины, чтобы ее запах отпугнул болезнь от человека. Витаминные сиропы, приготовленные из плодов рябины, считаются кровоостанавливающим и противодизентерийным средством. Водный отвар плодов применяется для полоскания рта при цинге, а также как мочегонное и противомалярийное средство. Есть сведения, подтвержденные опытами, что ветки рябины, поставленные в воду, обезвреживают ее.

В коре рябины дубильных веществ больше, чем даже в дубовой коре.

Твердая, с бледноватой заболонью и красновато-бурым ядром древесина рябины мелкослойна и вязка. Она используется на столярно-токарные и резные изделия, а сделанные из нее чертежные линейки, треугольники и рейсшины не коробятся, прочны и долговечны.

Для пчеловодов рябина тоже желанна: она хороший медонос.

В уссурийской тайге произрастает несколько видов рябины, самая распространенная из них — рябина амурская. В Южном Приморье чаще встречается рябина двуцветная. Оба эти вида — некрупные деревья высотой до 8—10 метров. Но есть у нас и рябины-кустарники. Если подняться по склонам Сихотэ-Алиня до темнохвойной елово-пихтовой тайги, то там можно встретить заросли кустарниковой рябины Шнейдера. Еще один низкорослый вид — рябина бузинолистная — растет по Нижнему Амуру и в других северных районах Дальнего Востока. Это у нее, рябины бузинолистной, «отлично съедобные плоды». Так высоко оценил их И. В. Мичурин. А человек, сам давший миру сотни новых плодово-ягодных растений, надо полагать, понимал вкус в плодах и зря хвалить не стал бы. В самом деле, плоды рябины бузинолистной вполне съедобны, довольно крупны и вкуснее, чем у других ее «сестер».

Рябины — зимостойкие, неприхотливые и малотребовательные к почве растения. Разводятся легко — и семенами, и черенками, и корневыми отпрысками. А польза от рябины немалая. Она и плодовое, и кормовое, и лекарственное, и медоносное растение. Она и красавица, и защитница почв... Так пусть же повсюду, как и —

По-над рекою, отражаясь в водах,
Горят костры рябин, как маяки...

В. Ноздрев



ДЕРЕВО-«ЗАГАДКА»

Когда в таежной глухомани он попадется на пути, невольно залюбуешься этим зеленым красавцем. И не сразу поймешь, что перед тобой: по цветкам — рябина, плоды и ствол напоминают яблоню, а листва — ольху. Дерево-загадка! Даже далеко не всем коренным дальневосточникам знакомо это растение. Теплолюб, южанин, мелкоплодник довольно редок, в нашей стране в диком состоянии он встречается только на юге Приморья, не продвигаясь там севернее истоков Уссури, да еще на Курильских островах.

Мелкоплодник — довольно крупное дерево из семейства розоцветных, в лучших условиях произрастания достигает 18—20 метров высоты и до 30 сантиметров в диаметре ствола. Растет он одиночно или группами деревьев среди горных смешанных лесов. Чаще всего мелкоплодник можно встретить там, где растут кедр и цельнолистная, или «черная», пихта.

Когда в июне крона мелкоплодника обильно покрывается белыми цветками, он по красоте может поспорить с рябиной, яблоней и черемухой. Некрупные, не больше сантиметра, его искристые цветки, собранные в щитковидные соцветия, пахнут... кислым тестом. Тем не менее они охотно посещаются пчелами, берущими с них нектар и пыльцу.

На исходе сентября мелкоплодник снова наряжается в яркий наряд: созревают его плоды. Продолговато-овальные, длиною в сантиметр, красные, с сизым налетом, сладковато-кислые на вкус, они хотя и жестковаты, но вполне съедобны. После созревания «яблочки» остаются на деревьях, впрочем, ненадолго, так как ими охотно лакомятся птицы.

Мелкоплодник — одно из самых красивых парковых деревьев Дальнего Востока. К тому же — медонос и в какой-то степени плодовое растение. Его древесина с

бледно-желтой заболонью и красно-бурым ядром тоже представляет значительную ценность. Она очень тверда, тяжела, хорошо обрабатывается и, что̀ главное, — не коробится. Это последнее свойство делает ее наилучшим сырьем для изготовления деревянных чертежных линеек, рейсшин, лекал и треугольников. Вот почему мелкоплодник еще не так давно вырубался в большом количестве для фабрики учебных пособий в городе Уссурийске.

Мелкоплодник теневынослив, требователен к плодородию почвы, растет медленно, особенно смолоду, засухоустойчив и настолько теплолюбив, что попытки вырастить его в Хабаровске терпят неудачу из-за вымерзания саженцев.

Разводят мелкоплодник посадкой выращенных из семян сеянцев. Семена предварительно стратифицируют (подготавливают в песке) в течение 40—50 дней. Дружные всходы получаются при осеннем посеве свежесобранными семенами. Пересадку переносит легко, а обрезку ветвей — болезненно. Образует поросль от пня. В районах, где позволяет климат, мелкоплодник очень желателен в парках, лесопарках, садах, в бульварных и дворовых посадках.

«СИЛЬНОЕ ДЕРЕВО»



Так уж издавна повелось: в поговорках, песнях и былинах народ одухотворяет, «очеловечивает» своих «зеленых друзей». Березка — «девушка в беленьком платьице», дуб — богатырь, патриарх среди деревьев, осина — «колдунья-шептунья». А вот этот крупный куст в пышной одежде из резной листвы, цветисто убранный яркими плодами, чопорный в доспехах — колючках, ни дать ни взять — боярин! Отсюда, видно, и пошло: боярышник, боярка. На научном же, латинском языке боярышник — кратэгус, что произошло от греческого слова «кратос» — «сильный», «крепкий». И это не случайно:

 попробуйте сломать или отрезать ножом палку из боярышника и убедитесь, что его древесина крепка и тверда, как кость! Вот почему из нее делают рукоятки для инструментов и ножей, топорища, трости, шахматы и шашки, различные токарные и резные изделия, деревянные зубья и винты. Спросите коренного камчадала: какой остол — тормозная палка для собачьих нарт — самый прочный и надежный? И ответ будет один: из «харема», то есть из «боярки», растущей на Камчатке.

И еще одной особенностью обладает эта древесина: она исключительно высококалорийна и очень жарко горит. «Огонь-дерево» — говорят про боярышник в народе.

Боярышник — широко распространенный в уссурийской тайге крупный куст или небольшое деревцо из семейства розоцветных. Обычно он встречается на опушках леса, среди кустарников и в изреженных лесах. Боярышник всегда наряден: и весной, когда его ветки усыпаны щитками ослепительно белых цветков, и летом, густой и плотный от обильной зубчатой листвы, и осенью, унизанный рдеющими кисловато-сладкими мучнистыми плодами. Вот только запах цветков боярышника нельзя назвать приятным: они пахнут старым селедочным рассолом. Но пчелам это нипочем: дружно работают они на цветках «боярки», собирая с них обильный нектар и пыльцу в течение всего периода цветения — 10 — 12 дней.



Боярышник — живучее, морозостойкое, выносливое растение. Растет он хотя и медленно, но зато хорошо кустится, дает обильную поросль от пня и многочисленные корневые отпрыски, легко переносит стрижку и после нее еще сильней кустится и становится совершенно непроходимым ни для людей, ни для животных. Благодаря этому последнему качеству боярышника его используют для устройства живых изгородей и снегозащитных посадок, для парковых подстриженных бор-

дюров, для укрепления берегов, оврагов и откосов. Боярышник нетрудно пересадить из леса, размножить черенками и отводками. Семенное же разведение — дело довольно хлопотное: даже для осеннего посева семена надо простратифицировать (выдержать в песке) 30—40 дней, а для весеннего — 200—220 дней.

Плоды боярышника — яблочки — по весу содержат в среднем 20% семян и 80% мякоти, имеют приятный кисловато-сладкий вкус и вполне съедобны в свежем виде. Их можно также переработать на повидло, морс, желе, варенье, фруктово-ягодный чай и суррогат кофе.

Яблочки боярышника — отличный корм для птиц и свиней.

Из коры боярышника можно получать дубильные вещества и буро-коричневую краску для окрашивания тканей.

Полезен боярышник и для плодоводства: он является выносливым подвоем для прививок культурных сортов груш.

И все же основная ценность боярышника — в его лекарственных свойствах. Препараты из цветков и плодов боярышника применяются при сердечно-сосудистых заболеваниях.

Из пяти дальневосточных видов боярышника в уссурийской тайге произрастают три:

Боярышник перистонадрезанный. Свое русское название этот вид получил от глубокоразрезанных плотных глянцевых листьев. В народе он известен еще и как «глот». Распространена эта боярка по всей уссурийской тайге. Ее плоды — наиболее крупные, твердые и кислые, снаружи покрытые беловатыми бородавками. Это — самый декоративный вид. Видимо, не зря он разводится в культуре с 1860 года. В природе встречаются экземпляры с различными по величине плодами. Есть над чем поработать селекционерам, чтобы улучшить и без того довольно хорошие плоды боярки-глота!

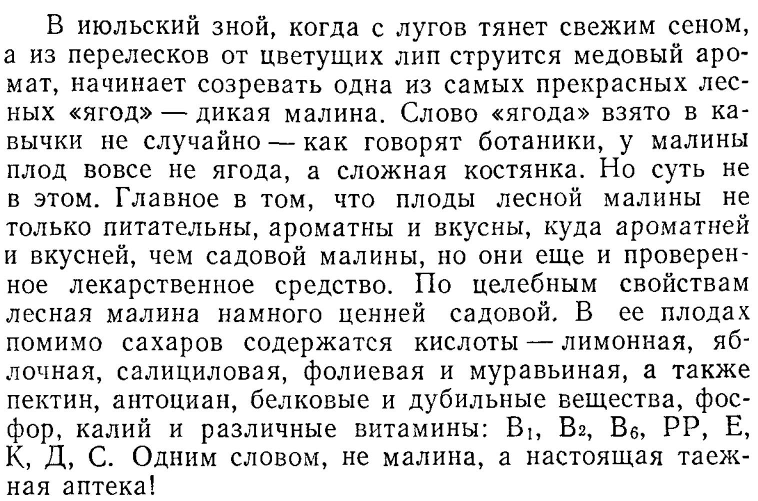
Боярышник Максимовича. У этого вида листья менее разрезанные, мягкие и опушенные, а плоды — помельче, чем у «глота», и мягкие, мнущиеся в зрелом состоянии. Этот вид боярышника встречается по всей уссурийской тайге.

Боярышник даурский. Распространен гораздо меньше и встречается лишь в Приамурье. Он сходен с боярышником Максимовича, но отличается от него в основном голыми (неопушенными) листьями.



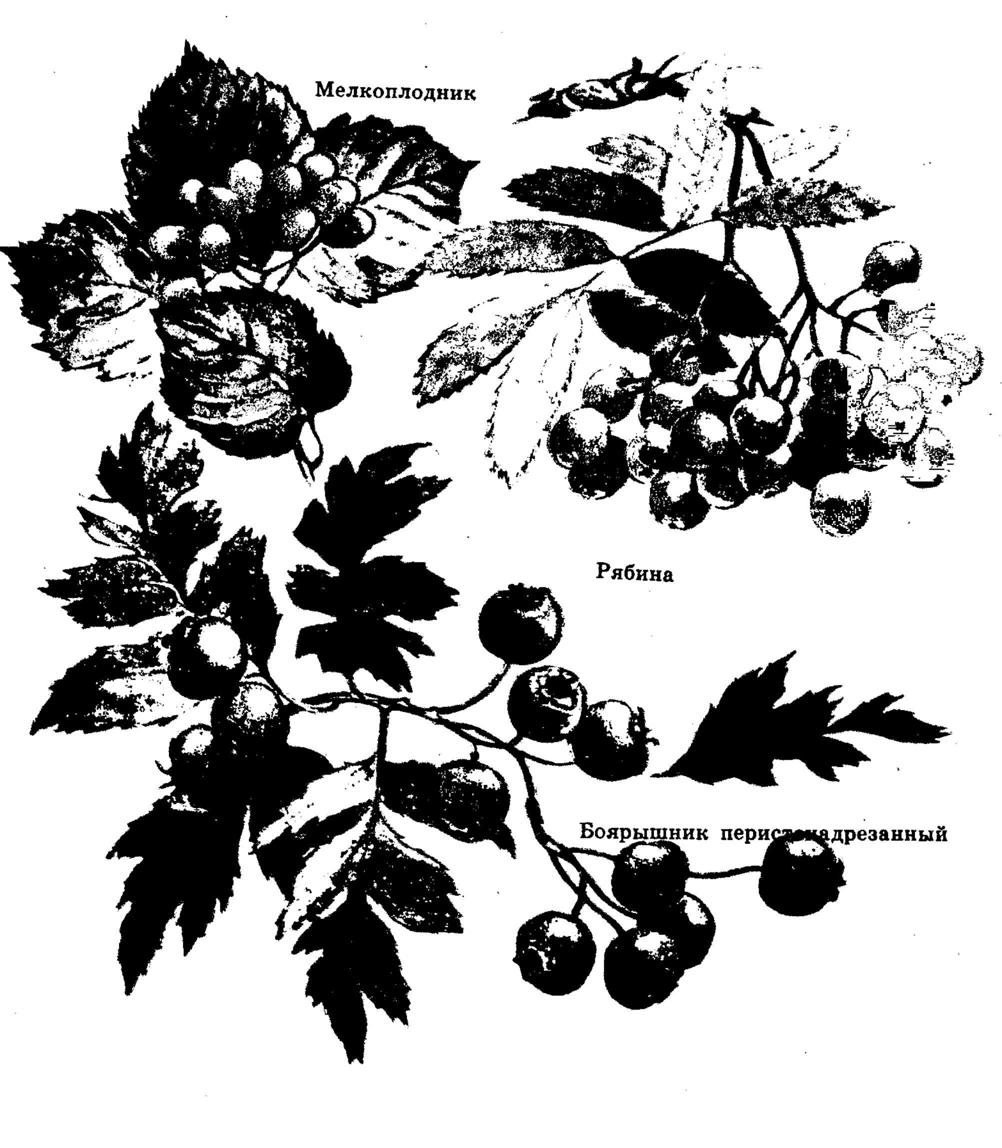
МАЛИНА





В июльский зной, когда с лугов тянет свежим сеном, а из перелесков от цветущих лип струится медовый аромат, начинает созревать одна из самых прекрасных лесных «ягод» — дикая малина. Слово «ягода» взято в кавычки не случайно — как говорят ботаники, у малины плод вовсе не ягода, а сложная костянка. Но суть не в этом. Главное в том, что плоды лесной малины не только питательны, ароматны и вкусны, куда ароматней и вкусней, чем садовой малины, но они еще и проверенное лекарственное средство. По целебным свойствам лесная малина намного ценней садовой. В ее плодах помимо сахаров содержатся кислоты — лимонная, яблочная, салициловая, фолиевая и муравьиная, а также пектин, антоциан, белковые и дубильные вещества, фосфор, калий и различные витамины: B_1, B_2, B_6, PP, E, K, Д, C. Одним словом, не малина, а настоящая таежная аптека!

Малина полезна не только в свежем виде, но и переработанная в различные продукты. Из нее готовят варенье, пастилу, соки, компоты, джемы, сиропы, желе, настойки, наливки, ликеры, начинки для конфет и пирогов, уксус. И все эти изделия сохраняют в себе тонкий аромат и замечательный вкус малины. Для длительного хранения в лечебных целях плоды малины сушат,


Мелкоплодник
Рябина
Боярышник перистонадрезанный


Шиповник морщинистый
Земляника
Малина боярышниколистная

причем лесная малина менее водянистая, чем садовая, легче сушится и лучше сохраняет внешний вид.

Собирать малину надо только в сухую погоду днем, иначе и без того нежные ее плоды увлажняются, мнутся и плесневеют. Сушеная дикая малина имеет кисловатый вкус, что объясняется значительным содержанием в ней органических кислот.

Целебные свойства малины были известны еще древним римлянам и грекам. С давних времен она использовалась в народной медицине нашей страны, а с 1961 года малина включена в Государственную фармакопею СССР.



Отвар сушеных плодов малины как в народной, так и в научной медицине считается хорошим потогонным средством при простуде. Малиновый сироп добавляется в микстуры для устранения неприятного вкуса. Отвар и настой из листьев малины применяются в народной медицине как вяжущее средство при расстройстве желудка, для полоскания при ангине, а также при кашле. Отвар из цветков полезен для умывания при угрях и конъюнктивитах. Молодые листья используются для заварки «чая».

Ко всем этим ценным качествам следует добавить еще одно: малина — отличное медоносное растение с продолжительным, до 25 дней, периодом цветения. Гектар дикорастущего малинника (в переводе на сплошные заросли) дает от 60 до 100 килограммов нектара.

В кедрово-широколиственных лесах юга Дальнего Востока произрастает три вида дикорастущей малины. Все они имеют шиповатые побеги, живущие только два года: в первый год побег покрыт лишь листьями, а на второй — цветет и плодоносит, после чего отмирает. Размножается малина как семенами, так и корневыми отпрысками, корневищами, отводками.

Малина сахалинская. Самый распространенный у нас вид дикой малины. Встречается она по всему При-

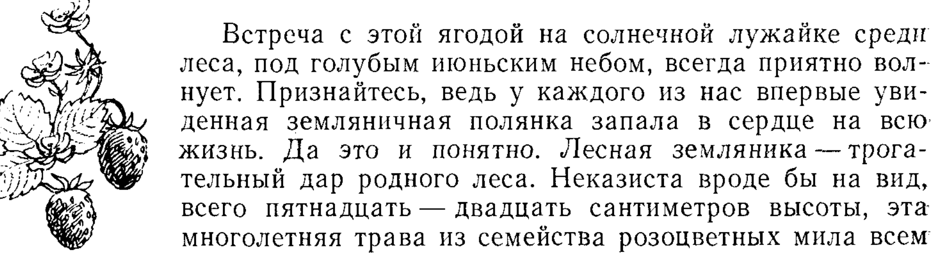
 амурью и в Приморье, главным образом в северных его районах. Растет в рединах смешанных лесов, среди кустарниковых зарослей, по опушкам леса, на речных наносах и заброшенных пашнях, в придорожных полосах, на межах и гарях, где часто образует сплошные заросли. Стебли со светлой, желтовато-бурой корой, а листья — сложные, тройчатые или пятилисточковые, с нижней стороны белые от густого опушения.

Малина боярышниколистная («ежевика», ожина). Распространена по всему Приморью, исключая его северный Тернейский район, и в Приамурье. Растет по солнечным каменистым склонам и россыпям, в рединах дубняков, на придорожных полосах, откосах насыпей и выемок, на гарях и межах среди пашен. Встречается группами или небольшими зарослями. Стебли покрыты красной или темно-пурпурной корой. Листья простые, лопастные, похожие на листья боярышника. Плоды темно-красные, блестящие, кисловато-сладкие, иногда слегка горчат, менее приятного вкуса, чем плоды малины сахалинской.

Малина Комарова. Этот вид, встречающийся от юга Приморья и до хребта Хехцир, сходен с малиной сахалинской и отличается от нее малыми размерами кустов (высота их всего 0,3—0,7 метра), более мелкими плодами и голыми, с обеих сторон зелеными листьями.

БЛАГОУХАЮЩАЯ ЯГОДА





Встреча с этой ягодой на солнечной лужайке среди леса, под голубым июньским небом, всегда приятно волнует. Признайтесь, ведь у каждого из нас впервые увиденная земляничная полянка запала в сердце на всю жизнь. Да это и понятно. Лесная земляника — трогательный дар родного леса. Неказиста вроде бы на вид, всего пятнадцать — двадцать сантиметров высоты, эта многолетняя трава из семейства розоцветных мила всем

людям. Радует взор изумрудный ковер, сотканный из тройчатых глянцевых листьев. Ласкает глаз густая россыпь ослепительно белых крупных цветков. Любопытно выглядят шнурообразные «усы», цепляющиеся за каждый клочок свободной почвы. Но самое замечательное в землянике — ее плоды. Продолговато-конические, ярко-красные, сочные, непередаваемо вкусные и такие ароматные, что нет в лесу ягод душистее их. Кажется, запах земляники вобрал в себя все: и свежесть раннего лета, и дыхание окружающих трав, и нежность ласкающих ее солнечных лучей.

Аромат земляники покорил человека с глубокой древности. Не зря ведь латинское название этой ягодной травы «фрагария» означает «благоухающая». Как «к лицу» ей это поэтическое название!

Набредешь на земляничную лужайку среди леса, тронешь густую лопушистую листву, и заколышутся на плодовых ножках спелые «рубины». А рядом с ними — беловатые, еще незрелые плоды, и тут же, на тех же кустиках, цветки белеют: знать, продлится еще ягодное время! Но кому неизвестно, что первые ягоды — лучше и крупнее последних и нежнее вкусом. Однако бывает и такое: после засушливого лета, к осени вдруг зачастят теплые дожди. И земляника, будто проснувшись от покоя, зацветает вторично, и даже успевают ягоды созреть. А ягоды-то какие — нежные, так и тают во рту! Стоишь перед этим запоздалым чудом как зачарованный и не знаешь: сорвать или не трогать эту осеннюю красу? А на память невольно приходят слова французского писателя Ренара: «Какой эгоист решится сам съесть последнюю осеннюю землянику? Ее можно сорвать только для чистых уст любимой девушки...»

Дикорастущая земляника часто встречается в Южном Приморье и Амурской области, в Хабаровском же крае ее значительно меньше. В ботанике наш вид называется земляникой восточной. Растет она на сухих от-

 крытых местах, по южным склонам сопок, на увалах, по лесным опушкам и задернелым вырубкам, на лугах и среди редких зарослей кустов. Цветет она в мае и начале июня, а плоды созревают через месяц с небольшим после цветения. Собирать же спелую землянику можно много дней. Только делать это надо в сухое время суток после высыхания утренней и до выпадения вечерней росы, иначе ягоды быстро портятся.



Ягоды земляники содержат сахара (в среднем около 8%), лимонную, яблочную, фолиевую, салициловую, фосфорную и хинную кислоты, красящие, пектиновые, дубильные и азотистые вещества, эфирное масло, витамины С, А и B_1, а также окись железа, кальций и марганец. По содержанию окиси железа земляника превосходит сливу, малину, крыжовник и смородину, а вишня, например, железом беднее, чем земляника, в 2,5 раза, яблоки — в четыре, а апельсины — в 10 раз. Листья земляники богаты витамином С, они содержат также дубильные вещества, алкалоиды и эфирное масло.

Свежая земляника — прекрасная диетическая ягода. Хороша она и в переработанном виде. Из нее готовят варенье, сиропы, соки, пюре, кисель, джем, желе, наливки, настойки, мороженое, начинки для конфет, вареников и пирогов. Для хранения землянику можно сушить. В сушеной ягоде хорошо сохраняются ее ценные качества.

Широко известна земляника и как лекарственное средство. Она одной из первых, еще за тысячи лет до нашей эры, стала применяться в лечебных целях. Настой плодов и листьев земляники используют как противоцинготный напиток и как мочегонное средство, а также для лечения почечнокаменной болезни и подагры. Свежие ягоды и настой из сушеных плодов полезны при колите и гастрите, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Благодаря сравнительно большому количеству железа в плодах земляники их реко-

мендуется употреблять при малокровии. Отвар сухих плодов и листьев используют в виде потогонного чая. Настой листьев и корневищ земляники применяют при лечении гастритов, а также в косметических целях. Однако нужно знать, что у некоторых людей земляника вызывает крапивницу — появление на коже плоских зудящихся волдырей.

Земляника — декоративное растение. Нарядны лужайки и газоны из нее. А букетики из цветущих растений да еще со зрелыми плодами — лучшее украшение праздничного стола. Очень уместна земляника на пришкольных и опытных участках юннатов.

Разводить землянику можно семенами, но куда проще — «усами» (рассадой) и делением кустов.

ДИКАЯ РОЗА



К чему мне камни-самоцветы,
Ценю иную красоту.
Дороже мне, чем камни эти,
Шиповник розовый в цвету.

В. Бернардская

Шиповник и сам по себе, в диком виде, хорош. С глубины веков человек ценил его как дикую розу. Да и в наше время никто не равнодушен и к «огоньку цветов», и к неказистым, но таящим в себе целительную силу его плодам. А ко всему этому он ведь еще и родоначальник прославленной культурной розы!

Роза... Царица цветов. С глубокой древности она любима человеком за нежность, великолепную окраску и чудесный аромат. Сколько сложено легенд и спето нежных песен, сколько рождено поэм о прекрасной розе! О ее непревзойденной красоте говорится в древних сказаниях. Уже тысячу лет поэты мира воспевают розы в своих стихах. Если верить древней индийской леген-

де, самая красивая на свете женщина появилась из распустившегося бутона розы.

В далеком прошлом в Греции розами венчали победителей, ими усыпали их путь; розами убирали новобрачных, украшали храмы и жилища. Многие восточные народы считали розу даром богов, а древние греки — цветком богини красоты Афродиты.

Четыре тысячелетия назад розы высекались на камнях Вавилона. Изображения роз украшают монеты, найденные в курганах Алтая. В Древнем Риме желанных гостей осыпали лепестками роз. Да что там в древности! Ведь и сейчас, когда человечество располагает таким огромным ассортиментом прекраснейших цветов, роза — любимейший цветок, она украшает сады и парки, радует людей на праздниках и торжествах. Цветок розы у всех народов является символом любви...



Не остались равнодушными к розе и наши великие поэты. «Как луч зари», — назвал Лермонтов раскрывшуюся поутру алую прелесть. «Живая молния», — вырвалось у Блока при виде пунцовой розы. Ноткой грусти отозвался Пушкин на поблекший цветок: «Увяла роза, дитя зари...»

Сейчас в мире насчитывается до десяти тысяч различных сортов культурных роз. И все эти махровые красавицы — алые, белые, пунцовые, самых разных цветов и оттенков, запахов и форм — выведены кропотливым трудом многих поколений энтузиастов-цветоводов из дикого шиповника. Уже за одно это надо ценить, любить и выращивать шиповник в парках, скверах, во дворах, чтобы повсюду

Стеной шиповника душистой
Встречал въезжающего двор...

А. Блок

А ведь этот скромный родоначальник розы обладает и другими очень ценными качествами. Взять хотя бы его

декоративность. Шиповник всегда наряден: и весной, в молодой перистой листве, и летом, украшенный крупными цветками, и на пороге осени — в созревающих оранжевых плодах.

Шиповник ценен и для пчеловодства. Правда, нектара его цветки не выделяют, но пыльцой они богаты. А ведь пыльца — это «хлеб» для пчел.

В лепестках цветков шиповника содержится очень дорогое розовое масло, которое используют на производство духов, одеколона, помады и ароматной розовой воды. Из лепестков можно готовить наливки и ликеры, варенье и мороженое.

Но главное богатство шиповника — в его плодах, а точнее — в его разросшихся мясистых цветоложах (гипантиях), заключающих внутри себя плодики-орешки. Они — мясистые гипантии — настоящий природный поливитаминный концентрат. В них содержатся витамины С (его в шиповнике в 10 раз больше, чем в черной смородине, и в 50 раз больше, чем в лимоне!), А, B_1, B_2, К и Р, а в семенах — витамин Е. В мякоти имеется также около 18% сахаров, флавоновые гликозиды, дубильные и пектиновые вещества, лимонная, яблочная и другие органические кислоты, эфирное масло, калий, железо, марганец, фосфор, кальций, магний. Корни и листья шиповника богаты дубильными веществами.

Сбор плодов шиповника следует начинать, не дожидаясь полной их зрелости (то есть когда они еще не станут мягкими). Достаточно, чтобы они стали оранжево-красными. В этой стадии плоды не мнутся, не плесневеют и меньше теряют витаминов. Для хранения их нужно просушить в печах, овощесушилках или духовках при температуре 80—90°. При сушке на солнце теряется много витаминов, а в плодах, высушенных в духовках, сушильных камерах или печах, витаминов сохраняется до 80%. Сушить плоды следует не позднее, чем

 через 12—15 часов после сбора, иначе витамины начнут разрушаться.

Мякоть плодов, освобожденная от семян с их ломкими колючими волосками, пригодна в пищу в свежем виде. Из мякоти можно также готовить варенье, повидло, кисели, компоты, экстракты, начинки и фруктовое тесто для кондитерских изделий, заваривать их в виде чая.

Шиповник — старинное лекарственное средство народной медицины. Свороборин, как называли шиповник в России в старину, использовался для лечения уже в XVII веке. Еще в первом русском военном госпитале в Москве раненным в битвах с турками солдатам для поддержания сил давали «свороборинную» патоку. Настой из корней шиповника издавна известен как средство для закрепления желудка. Отвар плодов признается в народной медицине как общеукрепляющее средство при ранениях и различных заболеваниях, а также полезным при камнях в почках и печени, при малокровии, гастритах, колитах, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.

Плоды шиповника как лекарственное средство входят в Государственную фармакопею СССР с 1968 года. Препараты шиповника выпускаются фармацевтической промышленностью в виде витаминных концентратов, экстрактов, сиропов, драже. Они применяются в основном для предупреждения и лечения авитаминозов, а также как поливитаминное средство при других заболеваниях. Широко известный препарат для лечения болезней печени холосас также получен из плодов шиповника. Стал популярным и сироп из его плодов.

Весьма полезным витаминным напитком, особенно в конце зимы и ранней весной, является настой сушеных плодов шиповника. Готовят его так: в эмалированную посуду на каждые 10 граммов сушеных плодов заливают по стакану кипящей воды, закрывают крышкой и

кипятят 10 минут. После этого содержимое выдерживают сутки в прохладном месте и процеживают через марлю. Готовить отвар следует не более чем на двое суток. Систематическое употребление отвара шиповника повышает работоспособность и сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям.

Шиповник легко размножается делением кустов, отпрысками, корневыми черенками, отводками, прививками. Семена же его прорастают трудно, требуют длительной (с сентября до весеннего посева) предпосевной стратификации. Прививки, как правило, удаются успешно, поэтому шиповник служит хорошим подвоем для культурных роз. Хорошо переносит пересадку и стрижку. В естественных условиях разные виды шиповника образуют гибриды, различающиеся окраской цветков, формой и размером листьев и плодов.

В уссурийской тайге и прилегающих к ней районах встречаются семь видов дикой розы. Знакомство с ними начнем с наиболее ценного вида — шиповника морщинистого.

Шиповник морщинистый (роза ругоза). А лучше всего этому виду шиповника подходит народное название — морской. Ведь дальневосточная природа «прописала» его только по морскому побережью. От морских берегов он немного уклоняется лишь по долинам рек, впадающих в море. Наиболее удаленным от моря местом, где можно видеть этот шиповник, является остров Бычий у поселка Софийского на Амуре. Но и тут он остался с тех далеких времен, когда здесь было устье Амура, а рядом плескалось море.



Холодные туманы, соленые брызги прибоя, морские приливы, свирепые ветры, песок и галька — вот стихия шиповника морщинистого. За свои ценные качества он уже стал популярным и разводится почти по всему Советскому Союзу. На ВДНХ есть аллеи, окаймленные им. Посетители выставки всегда любуются этим ориги-

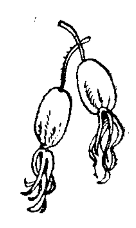
 нальным кустарником. Выходец с Дальнего Востока занял достойное место на улицах, бульварах и в парках многих населенных пунктов европейской части страны. А вот в дальневосточных городах его пока встретишь нечасто...

Кусты морщинистого шиповника от одного до двух метров высоты, прямостоячие или почти распростертые по песчано-каменистому грунту, растут группами или целыми зарослями. Побеги густо покрыты шипами, различными по размеру и форме. Листья плотные, морщинистые от сети вдавленных жилок. Крупные темно-пурпурные с фиолетовым оттенком цветки достигают 8, а иногда и 10 сантиметров в диаметре. С июня до конца лета они украшают собой кусты. Шаровидные, а чаще приплюснуто-репчатые плоды начинают созревать в сентябре, они тоже крупные — трех, а то и больше сантиметров в диаметре. Мясистые, довольно сладкие, богатые витамином С, плоды хороши на вкус как в свежем виде, так и переработанные на варенье, повидло, фруктовый чай. А главное их применение — для производства витаминных препаратов на фармацевтических заводах.

Хорош этот шиповник и как декоративный кустарник. Глянцевая темно-зеленая, с рельефной поверхностью листва, огромные цветки, крупные ярко-красные репчатые плоды, длительный период обильного цветения, выносливость и морозостойкость — таковы отличительные признаки этого вида — лучшего среди шиповников не только Дальнего Востока, но и страны.

В естественных условиях шиповник морщинистый легко скрещивается с другими видами и образует гибридные формы. В качестве посадочного материала он пригоден для садово-парковых насаждений, живых изгородей, бордюров, куртин, а также для укрепления откосов и песчано-галечниковых наносов на морских и речных берегах.

Шиповник иглистый. Распространен по всей уссурийской тайге. Растет одиночно или группами на прогалинах, по опушкам и в подлеске смешанных лесов, среди зарослей кустарников по горным склонам и в долинах рек и ручьев. Его прутьевидные побеги от полутора до двух метров высоты густо покрыты мелкими прямыми шипами. Цветки розовые, 3—5 сантиметров в диаметре. Плоды красные, удлиненной яйцевидной или веретенообразной формы. Цветет с мая до июня, плоды созревают в августе—сентябре. Теневыносливый, зимостойкий и нетребовательный к почве вид.



Шиповник даурский. Широко распространен в Приморье и Приамурье. Растет обычно плотными куртинами или зарослями, занимая открытые сухие склоны, приречные песчано-галечниковые отложения; реже — одиночно или группами кустов по опушкам и кустарниковым зарослям, по берегам рек и ручьев, нередко в лиственничниках. В елово-пихтовых лесах почти не встречается.

Шиповник даурский — прямостоячий кустарник с тонкими жесткими побегами высотой 1—1,5 метра. Шипы слегка изогнуты когтеобразно вниз и сидят на черепитчатом основании. Цветет в июне—июле, цветки темно-розовые, обильные, 3—4 сантиметра в диаметре. Плоды шаровидные или только слегка продолговатые, красные, 1—1,5 сантиметра в диаметре, созревают в сентябре. Зарослевое произрастание облегчает массовый сбор плодов.

Тремя перечисленными видами шиповника в основном исчерпываются естественные розарии Уссурийского края, составляющие главную базу заготовки плодов для витаминной промышленности. Но и остальные рассматриваемые ниже виды представляют определенную ценность как плодовые, декоративные, мелиоративные и кормовые кустарники.



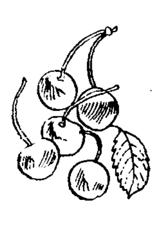
Шиповник Максимовича. Растет по берегу моря и

 вблизи его только на юге Приморья. Кустарник с длинными, до 3—6 метров, изогнутыми, лежачими или цепляющимися побегами, покрытыми изогнутыми шипами. Цветки белые или слегка кремовые, обильные. Плоды красные, шаровидные, мелкие (около 1 сантиметра в диаметре).

Очень декоративный вид, пригодный для живых изгородей, гирлянд, трельяжей, бордюров, для озеленения откосов, каменных обвалов и обрывов, для покрытия каменных и железных оград и каменных стен.

Шиповник уссурийский (корейский). Растет на скалистых обрывах и каменистых россыпях Сихотэ-Алиня, среди смешанных лесов Южного Приморья. В горы поднимается до 500—600 метров над уровнем моря. Невысокий густооблиственный кустарник с прямыми игольчатыми шипами. Цветки мелкие, не более 3 сантиметров в диаметре, бледно-розовые или почти белые. Плоды оранжево-красные, мелкие, продолговатые. Может использоваться для бордюров, групп и для закрепления откосов и осыпей.

Шиповник тонконожковый. Небольшой, до 1 метра высоты, ветвистый кустарник с прямыми, около 1 сантиметра длины, обильными шипами. Цветки белые или слегка кремовые, одиночные. Плоды шаровидные, 1—1,5 сантиметра в диаметре, в зрелом состоянии темно-бурые или почти черные, суховатые, твердые. Встречается в Южном Приморье. Растет куртинами и зарослями на открытых сухих и каменистых южных склонах и на опушках леса.



ЦВЕТЕТ ВИШЕНКА В... ЛЕСУ

Вишня — одно из любимейших в народе плодовых растений. Ее нежно-розовые цветки — символ торжества весны, а красные плоды в древней мифологии олицетворяли сладкую любовь.

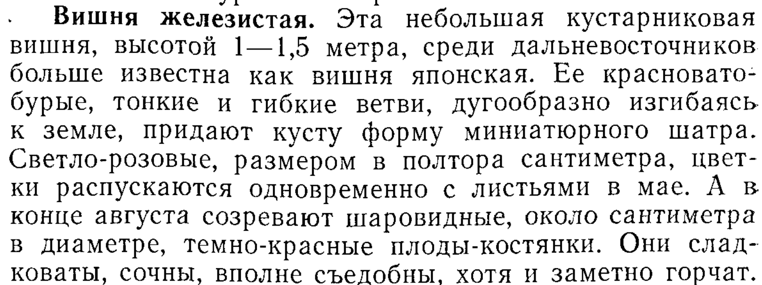
В селах Южного Приморья и сейчас еще кое-где сохранились украинские хаты — побеленные, мазаные стены, четырехскатные крыши. А у хаты — непременно садик. Давние переселенцы принесли сюда родной уклад и свои привычки. Хотелось им иметь и колодец-«журавель» у своего двора, и «садок вишневый коло хаты...» Но как быть, если теплолюбивые украинские вишни не терпят здешний климат? И вот на выручку пришли уссурийские леса. Из них и переселились в сады Приморья да и других районов Дальнего Востока местные дикорастущие вишни. И долго-долго потчевали они дальневосточников своими не очень уж вкусными и слегка горьковатыми плодами, пока на смену им не пришла культурная войлочная вишня. И тогда «дикаркам» пришлось потесниться, а затем и вовсе удалиться из садов. А в уссурийской тайге, подчеркивая ее пышность и богатство, как росли, так и растут дикие вишни. Все они медоносны, декоративны, пригодны для посадок в защитных полосах, для укрепления почвы и в городском озеленении. Особенно красочны они ранней весной в бледно-розовом цветочном наряде, в одиночных и групповых посадках в парках, аллеях, скверах, а низкорослая железистая вишня — на газонах и в бордюрах. Да и осенью в яркоокрашенной листве вишни выглядят очень эффектно. Как неприхотливые и морозостойкие растения, наши дикие вишни пригодны как подвой для прививок культурных сортов и как исходный материал для гибридизации.

Вишни размножаются семенами и корневыми отпрысками. Лучшие результаты получаются при посеве свежесобранными семенами. Для осеннего посева семена надо стратифицировать 30—40 дней, а для весеннего — четыре месяца.

В уссурийской тайге насчитывается три вида дикой вишни, два из них — деревья, а один — небольшой куст. Но именно эта вишня-малютка наиболее популярна и

издавна привлекает внимание как садоводов, так и ученых-селекционеров. С нее и начнем свой рассказ о диких вишнях Уссурийского края.





Вишня железистая. Эта небольшая кустарниковая вишня, высотой 1—1,5 метра, среди дальневосточников больше известна как вишня японская. Ее красновато-бурые, тонкие и гибкие ветви, дугообразно изгибаясь к земле, придают кусту форму миниатюрного шатра. Светло-розовые, размером в полтора сантиметра, цветки распускаются одновременно с листьями в мае. А в конце августа созревают шаровидные, около сантиметра в диаметре, темно-красные плоды-костянки. Они сладковаты, сочны, вполне съедобны, хотя и заметно горчат.

Встречается эта вишня в диком состоянии только на юге Приморья: в бассейнах рек Артемовки, Партизанской, Арсеньевки и Илистой. На север продвигается до Чугуевки, а по морскому побережью — до бассейна реки Аввакумовки (в Ольгинском районе). В искусственных посадках прежде была распространена не только в садах Приморья, но и Хабаровского края и Амурской области. В лесу растет одиночно или группами кустов на освещенных местах по сухим каменистым склонам гор, по незатопляемым гривам речных долин, среди кустарников.

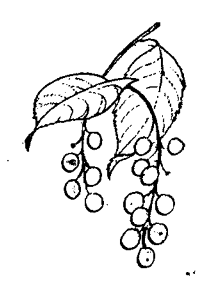
Плоды употребляются как в свежем виде, так и используются на варенье, компоты, кисель, сироп, наливки; их можно также сушить. В плодах содержится до 10% сахаров, различные органические кислоты, витамины B_1, С и провитамин А (каротин), калий, железо, красящие и дубильные вещества. В косточках имеется жирное масло. В коре вишни содержится около 8% дубильных веществ. При поранении древесины из нее вытекает камедь — вишневый клей.

И. В. Мичурин, высоко ценя эту вишню, писал о ней: «Японская вишня имеет большое значение для гибридизаторов по выведению новых карликовых вишне-сли-

вовых форм растений, морозоустойчивых для нашей местности». Уступив первенство по качеству плодов современным культурным сортам вишен Дальнего Востока, таежная малышка — вишня отнюдь не потеряла своей декоративности, ее и сейчас можно использовать в скверах, парках, на улицах городов и поселков.

Вишня Максимовича. Небольшое, до 12—15 метров высоты и до 25 сантиметров в диаметре ствола, стройное дерево с темно-серой шероховатой корой. Белые цветки, собранные в щитинковидные кисти, зацветают после распускания листьев, в июне. Плоды размером около 7 миллиметров, вначале красные, а при полной зрелости — черные, с темно-фиолетовой красящей мякотью, горькие и совершенно несъедобные. Эта вишня может использоваться в декоративных целях. Растет она в кедрово-широколиственных лесах по горным склонам Приморья и в юго-восточных районах Хабаровского края.

Вишня сахалинская. Дерево от 8 до 15 метров высоты и до 25 сантиметров в диаметре ствола; ствол покрыт буровато-серой шелушащейся корой. Листья крупные, при распускании бронзово-красные, а осенью — малиново-лиловые. Цветет в мае, при едва распустившихся листьях. Цветки бледно-розовые. Плоды, созревающие в августе, черного цвета, блестящие, почти сухие, горьковатые или безвкусные, несъедобные. Встречается одиночно или небольшими группами среди смешанных лесов по горным склонам, чаще под скалами, преимущественно вблизи моря и только на самом юге Приморья — от озера Хасан до бассейна реки Партизанской.



«У РУЧЬЯ ЗАДУМАЛАСЬ ОНА...»

Почти по всей нашей стране растет черемуха, это чудесное, милое людскому сердцу дерево. В песнях и на картинах, на сувенирах и парфюмерных этикетках, в произведениях искусства и на прозаических аптечных

 упаковках — где только не запечатлены ее жемчужные цветки и кисти черных костянок!

Любит наш народ черемуху. Редкий сельский палисадник или сад не украшен ею. Да и как можно не любить ее, особенно в пору, когда, по словам поэта,

От черемуховой вьюги
Не узнаешь сад.
От черемуховой вьюги
Пряный аромат.

Уссурийская природа подарила нам два вида черемухи. Одна из них — азиатская черемуха — под стать черемухе обыкновенной, растущей повсюду западнее Енисея. Другая же здешняя черемуха — и на своих «сестер» совсем не похожа, да и плоды у нее не только не съедобны, а для человека даже ядовиты.



Черемуха азиатская. Это — черемуха со съедобными плодами. Пусть не смущает вас, читатель, несколько непривычное ее название: азиатская. Наша «азиатка» сродни широко распространенной черемухе обыкновенной и является замещающим ее видом.

Распространена азиатская черемуха по всей зоне уссурийской тайги и далеко за ее пределами. Растет она обычно в долинах рек, по берегам ручьев, на речных островах. Черемуха — не «мерзлячка». Уже ранней весной, словно соревнуясь с тополями, лиственницей, ивой и березой, она спешит расцветить серый лес зелеными огоньками нежных листьев. И тут же, вслед за распусканием листвы, она цветет. Поникнув крупными кистями, льют пьянящий аромат ее белоснежные цветки. Как тут не вспомнишь есенинские строки: «И кисточки атласные под жемчугом росы горят, как серьги ясные у девицы-красы...»

А ведь и впрямь цветущие черемушки, что девушки в нарядных платьях, заглядевшиеся на свои отражения в весенних водах...

Но черемуха не только поэтична. Знатокам известно, как много полезного таит в себе эта красавица. Взять хотя бы древесину. Она плотна, очень вязка, отлично гнется и хорошо полируется. Ее используют для различных мелких столярных, токарных, резных и гнутых изделий. Из стволиков и крупных ветвей делают коромысла, вязки для саней и детских салазок, дуги, а из тонких прутьев — корзины для овощей и фруктов, плетни и многое другое.

А кто из нас, и старых и малых, откажется полакомиться зрелой черемухой — ее чернолоснящимися, сладковато-вяжущими плодами? Их едят как свежими, так и в сушеном виде. Из них готовят компоты, кисели, наливки и освежающие напитки, начинку для пирогов. А у жителей Забайкалья и северных районов Приамурья лакомством считаются лепешки и ватрушки, испеченные из размолотой в муку сушеной черемухи. Посмей не одобрить это лакомство — кровно обидишь хлебосольных хозяев!



Черемуха — настоящая «аптека». Все ее части — листья, цветки, плоды, кора — в какой-то степени целебны. Так, листья, особенно растертые, выделяют фитонциды — летучие ароматические вещества, убивающие болезнетворных бактерий. Достаточно в стакан питьевой воды сомнительного качества опустить на несколько минут веточку черемухи с листьями, и эту воду можно будет пить без особых опасений. Аромат цветков, сильный и несколько опьяняющий, благодаря тем же фитонцидам очищает воздух от микробов. Да и не только от них: от фитонцидов гибнут мухи, комары, слепни и даже клещи. При перегонке цветков получают черемуховую воду, применяемую в народной медицине для глазных примочек. В плодах черемухи содержатся сахара, яблочная и лимонная кислоты, а также дубильные вещества, благодаря которым плоды являются признанным средством для закрепления расслаб-

ленного желудка. Водный настой плодов — не только закрепляющее средство для желудка, но также освежающее и дезинфицирующее полоскание для полости рта. Настой коры — тоже вяжущее средство. Из коры же можно получать краску для окрашивания тканей в зеленый или буро-красноватый цвет. Из зерен отжимают «миндальное» масло, в котором, между прочим, содержится в небольшом количестве синильная кислота — сильный яд.

Черемуха — хороший медонос. Пчелы охотно собирают с ее цветков нектар и пыльцу. Цветет она около десяти дней.

Растет черемуха быстро, легко размножается семенами, черенками, отводками и даже кольями. От пней и корней образует обильную поросль. Она способна даже «шагать» по земле: наклонится, бывает, ее ствол или ветвь, прижмется к земле, прирастет к ней корешками, и, смотришь, — уже появилось новое деревцо.

Любит черемушка солнечные места. В затенении она хоть и растет, но гораздо медленнее, выглядит чахло, бедно цветет и плодоносит скудно.

Черемуха — защитница водоемов, укрепитель берегов. Произрастая обычно возле рек и ручьев, она не страдает от затопления, смягчает разрушительную силу половодий, сдерживает размывы русел и в меру сил предупреждает обвалы берегов.

Всюду желанна красавица черемушка. Но, к сожалению, ее декоративность, плодовое и защитное значение сильно снижается из-за массового поражения деревьев черемуховой молью, иногда сплошь окутывающей кроны паутиной и объедающей листву. Бороться с молью надо теми средствами, какими располагает для этого современная химия.

Есть еще одна угроза уменьшения и полного исчезновения черемухи в зеленых зонах городов и сел. Это — безжалостное обламывание ее ветвей в пору цветения

и при сборе плодов. Какая черная неблагодарность! За радость видеть эту белоцветную красу, за аромат звездочек-цветков, за вкусные плоды — губить деревья! Пощадите же милую черемушку! Пусть по весне на радость людям —

Вся благоуханная,
Роняя лепестки,
Цветет, цветет черемуха
В овраге у реки...

В. Жуковский

Черемуха Маака. Это — уже совсем другая и малопохожая на предыдущий вид черемуха. Да и ботаническое название у нее не всем понятное: черемуха Маака. Чтобы не интриговать читателя, «расшифруем» его. Ричард Карлович Маак — русский географ и натуралист, в 1855—1856 годах исследовал долину Амура, а в 1859 году — долину Уссури. Вот в честь его и было названо это интересное дальневосточное растение.



Черемуха Маака — нарядное дерево. Стройный ствол, прямые желтые побеги, светло-изумрудные глянцевые листья — все оригинально в ней. Но самое броское — блестящая и взлохмаченная золотистая кора ствола. «Красавица в лохмотьях» — в шутку говорят о черемухе Маака.

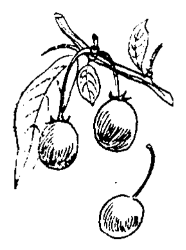
В конце весны она зацветает мелкими белыми цветками, собранными в небольшие кисти. В это время неумолчный пчелиный гул стоит в ее кронах, а ульи на ближайших пасеках заметно тяжелеют от ароматного и вкусного меда. Эта черемуха — один из лучших медоносов Дальнего Востока. Но случается, что поздние весенние заморозки в горных распадках прибивают ее цветки и срывают медосбор.

В конце июля созревают мелкие плоды — костянки. Черно-фиолетовые снаружи, с сильно красящей мякотью (хоть готовь чернила из нее!), они богаты амигда-

лином, горьки и несъедобны. А для детей они даже ядовиты. Зато медведи охотно лакомятся ими, поэтому и прозвали ее дальневосточники черемухой «медвежьей». Трудно встретить в тайге взрослое дерево, у которого была бы цела крона. Заберется косолапый на дерево, обнимет одной передней лапой ствол, а другой захватывает ветки. Жадно объев плоды, заламывает ветки под себя, устраивая удобное сиденье. Неравнодушны к черемухе Маака и птицы.

Красивая, розовато-коричневого цвета, мягкая и легкая древесина «медвежьей черемухи» — находка для мастеров сувенирных, резных и токарных изделий.

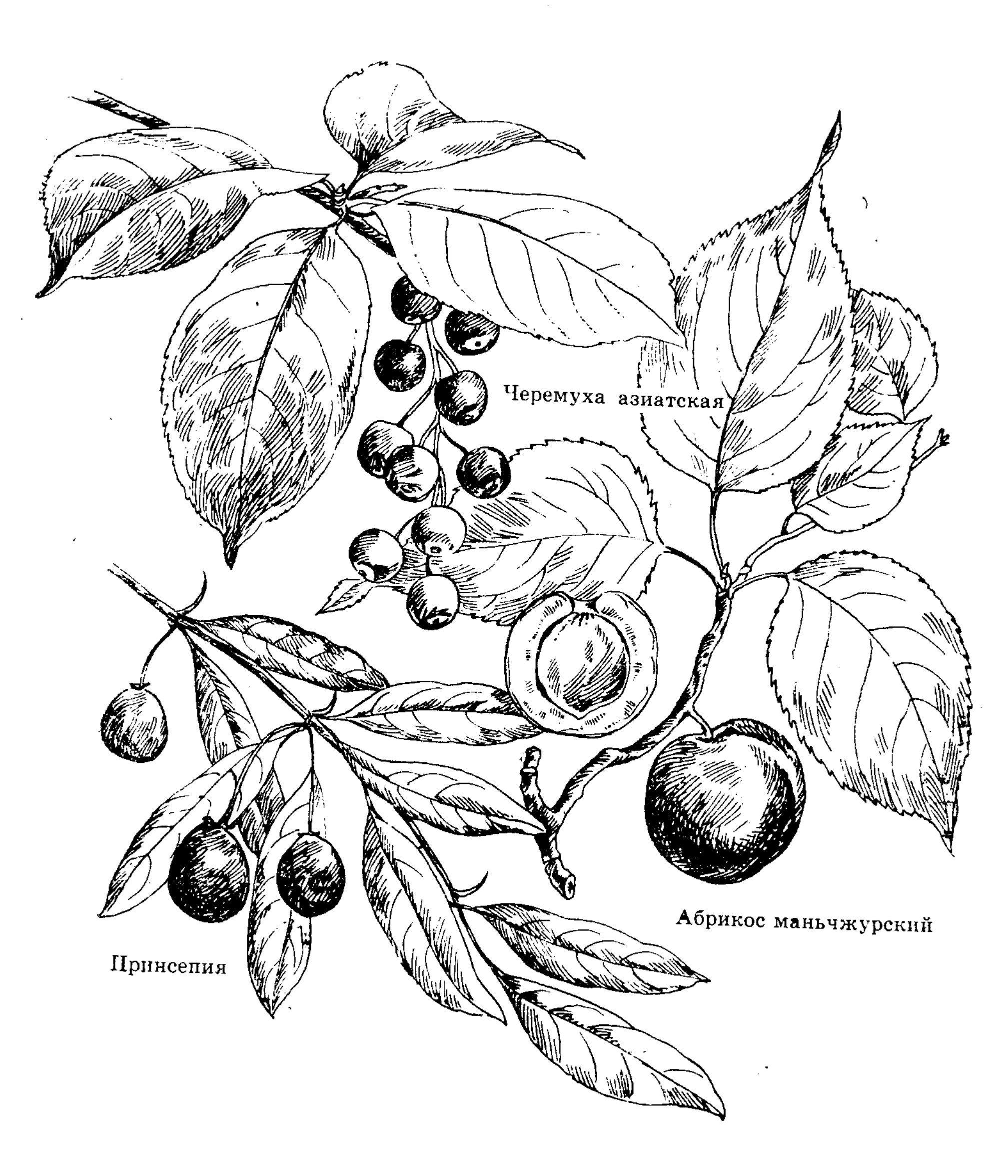
Это интересное дерево не могло в свое время ускользнуть от внимания И. В. Мичурина. Скрестив черемуху Маака с вишней Идеал и со степной вишней, он получил несколько гибридов, которые назвал церападусами, то есть вишнечеремухами (церазус — вишня, падус — черемуха). Создатель церападусов высоко ценил их. Так, церападусу Крупному он предсказывал «большое значение для выведения новых сортов сладких крупноплодных вишен с расположением плодов кистями, как у черемухи». А о церападусе Сладком сказано, что он «для выведения высокоурожайных холодостойких, сладких сортов вишен будет иметь в работе по гибридизации огромное значение». Не зря, видно, в этих церападусах течет «кровь» выносливой дальневосточницы — черемухи Маака!



ВИШНЯ-НЕДОТРОГА

Встреча с этим довольно редким кустарником, обычно называемым колючей вишней, бывает особенно приятной в конце августа, когда можно полакомиться ее плодами.

Но принсепия, или плоскосемянник, привлекает внимание не только в августе. Она хороша в любое время


Черемуха азиатская
Абрикос маньчжурский
Принсепия

года. Кустарник, достигающий полутора-двух метров высоты, несет раскидистые прутьевидные ветви, усаженные редкими прямыми или слегка изогнутыми вниз колючками длиной в сантиметр. От них и народное название пошло — «колючая вишня». Отдельные ветки, особенно в затененных зарослях, подобно лианам цепляясь за деревья, вытягиваются до 5—8-метровой высоты. Кора на молодых ветвях гладкая, напоминающая кору вишневых веток, а на старых — светло-бурая, отслаивающаяся продольными полосками. Остроконечные ланцетные листья, тускло-зеленые сверху и светло-глянцевые снизу, сидят на побегах поочередно. Распускаются они в апреле, а в мае принсепия цветет. В пазухах листьев собраны пучками пятилепестные желтые цветки. Они невелики, около полутора сантиметров в диаметре, но все вместе нарядно «золотят» принсепию и разливают хотя и слабый, но приятный аромат.

Встречается принсепия довольно редко и лишь на самом юге Приморья — в бассейнах рек Партизанской, Комаровки и Артемовки. Искать ее надо по берегам лесных рек, где она растет на плодородных наносных почвах, подстилаемых песком и галькой.

Принсепия светолюбива, хотя мирится и с легким затенением. Растет она быстро. Морозостойка: выносит климат южных районов Амурской области и даже Свердловска, где цветет и плодоносит. Хорошо переносит пересадку и обрезку. Если учесть еще и красоту принсепии и ее гибкие колючие побеги, приходится только сожалеть, что она так мало используется при создании живых изгородей, защитных и декоративных насаждений.

Главное богатство принсепии — ее плоды, сочные, приятного кисловато-сладкого вкуса, напоминающие плоды вишни. Очень любопытна косточка этой «вишни». Она плоская, сильно сплюснутая (отсюда «плоскосемянник»), с затейливой бугристо-бороздчатой поверх-

ностью, похожа на оригинальную пуговицу. Плоды и свежими вкусны, и пригодны на варенье, соки и вино. Для хранения их сушат.

Разводится принсепия семенами, причем в культурных условиях она плодоносит ежегодно и обильно, хотя и в лесу неурожаи бывают редко. Семена сохраняют всхожесть до трех лет. Перед посевом их надо подготовить в песке (простратифицировать) в течение полутора-двух месяцев.

Всем хороша принсепия, одно досадно: она не поддается скрещиванию с другими косточковыми плодовыми растениями. Вот уж поистине — «крепкий орешек» для селекционеров!

ДИТЯ ЮГА



Знойная Средняя Азия... Величавый Кавказ... Чудесное Приморье... Благодатные уголки необъятной страны! И хоть далеки они друг от друга, но у них есть немало общего, например, в растительности. Взять хотя бы дикорастущий абрикос. Ведь только в этих районах можно весной любоваться розовой его кипенью, только здесь можно отведать летом взращенные самой природой разные на вкус дикие плоды.

Правда, абрикос встречается еще и в суровом Забайкалье, там, «где золото роют в горах». Это — **абрикос сибирский,** удивительно зимостойкий и засухоустойчивый небольшой кустарник или миниатюрное деревцо. Как плодовое растение он ничего ценного собой не представляет: мало найдется охотников есть его мелкие, полусухие и растрескивающиеся плоды. Но декоративности, нарядности, особенно в пору цветения, у него не отнять. Есть смысл включать этот выносливый кустарник в зеленый наряд дальневосточных (да и не только их) городов и поселков. Кстати, он растет в диком состоянии не только в Забайкалье, но и в Южном

Приморье — по среднему течению рек Раздольной и Борисовки. Абрикос сибирский заслуживает внимания также мелиораторов и селекционеров. Разве плох он для закрепления сухих и каменистых горных склонов, если подобные условия для него — родная стихия! И не заманчиво ли его выносливость и к засухам и к морозам в полсотню градусов «передать» гибридам культурных абрикосов!



Абрикос маньчжурский. В отличие от предыдущего вида этот абрикос — южанин. В диком виде он растет только в Южном Приморье, почти не продвигаясь севернее городов Партизанска и Спасска. Одиночно или группами разновозрастных деревьев встречается он на каменистых южных склонах гор, среди дубово-широколиственных лесов. Но, несмотря на свой теплолюбивый «нрав», абрикос маньчжурский в посадках выносит климат Хабаровска, Биробиджана и юго-востока Амурской области. Здесь он первым среди плодовых деревьев, одеваясь в розовый наряд, открывает приамурскую весну.

У себя на родине — в лесах Южного Приморья — абрикос маньчжурский — дерево высотой 12 и больше метров и 30—40 сантиметров в диаметре ствола. Подойдешь к такому крепышу, глянешь на его кряжистый ствол с толстой бархатисто-пробковой корой в глубоких трещинах и не сразу поймешь: не то перед тобой дуб, не то черная береза или амурский бархат. Но когда абрикос в цвету, а это бывает в начале мая, его издали узнаешь: он выглядит розовым шатром. Если в эту пору посмотреть на южноприморскую тайгу в иллюминатор самолета, то невольно залюбуешься розовыми пятнами, разбросанными по серому фону весеннего смешанного леса. А опустишься на землю, подойдешь к абрикосовым деревьям и будто вмиг перенесешься в Среднюю Азию — в пригород солнечной Алма-Аты или в предгорья Копет-Дага.

Не спутаешь абрикос в тайге ни с чем и в августе, когда оранжево-желтые плоды, как шарики на новогодней елке, украшают его темно-зеленую крону. Да и земля под деревом в это время усыпана плодами. Первой осыпается приболевшая, негодная «падалица». Но вслед за ней опадают и здоровые плоды. Они бархатистые, сладковато-кислые, вяжущие, а иногда даже горьковатые. Но встречаются в лесу и деревья с довольно вкусными плодами.

В прежние времена считалось, что плоды маньчжурского абрикоса непригодны в пищу. В старинных справочниках и определителях растений указывалось, что его плоды «мелкие, кислые, с горечью, совершенно несъедобные...» Читая отчеты чиновников департамента земледелия за 1913 год о полной «бесполезности маньчжурского абрикоса», И. В. Мичурин недоверчиво усмехался. Своим упорным и кропотливым трудом он доказал большую ценность этого растения. Он и его последователи, учителя по профессии и селекционеры по призванию — Еловицкий, Лукашов, Титов, а также видные дальневосточные ученые Болоняев, Казьмин и другие вывели ряд замечательных по качеству плодов и зимостойкости культурных сортов абрикоса, которые унаследовали от «никчемного» уссурийского «дикаря» его ценные свойства. Да и в качестве подвоя для прививок культурных сортов маньчжурский абрикос хорошо зарекомендовал себя.

В плодах абрикоса содержатся сахара — глюкоза, фруктоза и сахароза, а также лимонная, яблочная и винная кислоты, витамины А, B_1, B_2 и С и дубильные вещества, в ядрах косточек — около 50% жира, незначительное количество амигдалина и до 20% протеина. Плоды используются на варенье, повидло, пастилу и конфетные начинки, а косточки — в кондитерском производстве как заменитель миндаля. Уголь от косточек пригоден для изготовления туши.

 Плотная, тяжелая, с желтоватой заболонью и коричневым ядром древесина абрикоса отличается красивой окраской и привлекательным рисунком слоев. Она пригодна на ценные столярно-токарные поделки, на отделочную фанеру и строганый шпон. Но у кого поднимется рука уничтожить эти деревья ради древесины! Спасибо им уже за одно то, что они растут в нашей тайге, являясь символом ее богатства и красоты.

Маньчжурский абрикос морозостоек и засухоустойчив, но очень требователен к свету. От затененных деревьев не жди ни хорошего развития, ни обильного урожая. Это дерево — раннецветущий медонос, отличный укрепитель почв и горных склонов. Он очень уместен в придорожных и оврагоукрепительных посадках, а в городских парках, скверах и садах, особенно весной, — лучшее украшение. На радость жителям Дальнего Востока в последнее время абрикос все больше внедряется в зеленый наряд населенных пунктов.

Размножать абрикос маньчжурский можно семенами, причем для весеннего посева их следует простратифицировать (подготовить в песке) в течение двух месяцев. Лучше сеять осенью свежесобранными семенами, при этом всходы появляются уже в первую весну.

К почве абрикос маньчжурский довольно требователен, но может расти и на бедных, но непереувлажненных почвах. Растет он очень быстро, особенно смолоду, когда годовой прирост его в высоту достигает 50—80 сантиметров. Доживает до 100 и более лет. Устойчив к дыму и газам, но часто страдает от вредных насекомых.

Для успешного выращивания абрикоса маньчжурского на севере Приморья, а также в Хабаровском крае и Амурской области следует пользоваться семенами, собранными в самых северных местах его естественного произрастания (из Спасского и Партизанского районов Приморского края).

СОЛНЕЧНЫЕ ГРОЗДИ



С холмов, напоминанием о лете,
Мне и сейчас протягивает плети
Амурский переспелый виноград.

П. Комаров

Избалованные богатствами местной природы, мы, дальневосточники, настолько привыкли к ней, что подчас не замечаем тех жемчужин, которые сверкают в окружающем животном и растительном царстве. Взять хотя бы амурский дикий виноград. Это же поистине неоценимый дар природы! Где, в каком другом краю есть дикий виноград со съедобными плодами? Правда, далеко нашему земляку до культурных сортов винограда с их нежными и вкусными плодами. Но ведь зато амурский виноград — бескорыстный подарок леса. Его взрастила сама уссурийская тайга.

Если бы геральдика занялась созданием гербов для отдельных природных зон страны, то герб Уссурийского края, помимо тигра, лотоса, женьшеня и других реликтовых чудес, непременно увенчала бы лоза винограда. Красивые резные листья и грозди винограда с глубокой древности считаются символом изобилия тех мест, где он возделывается. И наш дикий амурский виноград — достойный символ изобилия его родной тайги.

Виноград амурский, витис амурензис — так он называется в ботанике. Потомок доледниковой субтропической растительности, он хорошо приспособился к современным климатическим условиям южной части Дальнего Востока и продвигается на его север до широты озера Большое Кизи (примерно за пятьдесят первой параллелью). По побережью Японского моря на север доходит до устья реки Мули, а на запад Приамурья — до реки Зеи. Растет виноград амурский в смешанных лесах речных долин и по горным, преимущест-

 венно южным, склонам, по увалам, в редколесье и на старых пожарищах и вырубках.



В лучших условиях лианы винограда достигают двадцати метров длины и десяти и больше сантиметров толщины. Крупные лианы, взбираясь в кроны вековых деревьев, образуют на их вершинах огромные плотные шатры. Мелкие же лозы «ползут» и стелются по зарослям кустов, превращая их в непроходимые «джунгли».

Весну амурский виноград встречает довольно осторожно: только во второй половине мая из его почек появляются серебристо-опушенные комочки, которые, быстро увеличиваясь, превращаются в крупные морщинисто-блестящие лопастные листья. В июне он цветет зеленоватыми мелкими цветками, образующими пушистые кисти; пчелы собирают с них пыльцу. Амурский виноград — обычно двудомное растение, поэтому в посадках нужно сочетать мужские и женские экземпляры. Но изредка встречаются экземпляры с обоеполыми, нормально плодоносящими цветками.

В сентябре созревают гроздья темно-синих с сизым налетом ягод. Вкус их зависит от степени зрелости. Недозрелые ягоды очень кислы и вяжущи, а вполне созревшие, особенно выросшие на солнечных местах да еще прихваченные первыми заморозками, они довольно сладкие и приятные на вкус.

В природе встречается немало различных форм этого винограда, отличающихся размерами, формой и вкусом ягод, сроками их созревания, урожайностью и другими признаками. Это же клад для селекционеров! Правда, И. В. Мичурин и его последователи уже немало сделали в этом направлении, но возможности винограда амурского еще далеко не исчерпаны. Достойно внимания то обстоятельство, что многие отобранные селекционерами непосредственно в уссурийской тайге формы амурского винограда высоко оценены Мичуриным. «Эти сорта, — писал он, — очень ценны как для

прямого введения в культуру без всякой защиты на зиму в средней и северной полосах Союза, так, главным образом, и для гибридизации с нашими крупноплодными южными сортами». Широко известны мичуринские сорта культурного винограда Северный черный, Конкорд русский и другие, тихоновские — Таежный изумруд, Дальневосточный Тихонова, раммингов-ские — Дальневосточный Рамминга, Сультер сладкий. И как знать, сколько еще появится на свет новых культурных сортов винограда, в которых так же будут течь соки уроженца уссурийской тайги!

Плоды амурского винограда заготавливаются в больших количествах. Благо сбор их не представляет особого труда. При среднем урожае один сборщик за день может свободно собрать и вынести из тайги на расстояние двух-трех километров до 50 килограммов ягод в кистях.

Плоды винограда широко используются в пищу как в свежем виде, так и переработанными на соки, варенье, сироп, уксус, винную кислоту, компот, кисель. Для длительного хранения ягоды сушат или квасят. Немало их перерабатывается на красное вино. В килограмме ягод содержится около 100 миллиграммов витамина С и 25 граммов органических кислот, а в семенах — до 20% жирного масла пищевого значения. Семена используются для приготовления суррогатного кофе. Молодые сочные побеги и листья винограда пригодны для салата, зеленых щей и газированного кваса.

Вырастить виноград амурский нетрудно. Он размножается семенами, предварительно простратифицированными в течение 2,5 месяца, или черенками. Лучшие всходы дает осенний посев семян. Легко удается и пересадка винограда из леса.

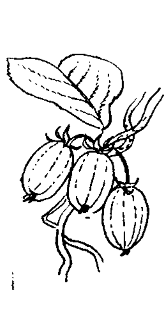
Растет виноград амурский быстро, хорошо приспособлен к суровым зимам. Но есть у него и «слабости»: он — солнцелюбив и требователен к почве. В затенении

 и на тощих почвах виноград плохо растет, выглядит чахлым, и, конечно, хороших урожаев в таких условиях от него нечего и ждать.

Виноград амурский — декоративное растение. Он красив и весной в крупной листве, и летом — в пушистых кистях цветков, усыпанный недозревшими изумрудными плодами, но особенно наряден в золотую уссурийскую осень, покрытый багряной листвой и темно-синими с сизым налетом гроздьями ягод.

Много теряют наши города и села от того, что в них так мало встретишь зданий, оград и решеток, покрытых виноградом, что так редки в наших парках и садах тенистые уголки и уютные беседки, увитые этой красивой лианой.

КОНФЕТЫ НА ЛИАНАХ



«Таежный ананас»... «Изюм»... «Лесной кишмиш»... «Конфеты, растущие на лианах»... Как только не называют эти нежные, ароматные и очень вкусные ягоды!

Актинидия... Это родовое название нескольких видов лиан мало что говорит людям, живущим за пределами Дальнего Востока. Зато дальневосточникам, особенно поклонникам тайги, эта чудесная «землячка» хорошо знакома. Из пяти дальневосточных видов актинидии в уссурийской тайге произрастает четыре. И нигде в нашей стране, кроме Дальнего Востока, в диком виде актинидий не встретишь.

Актинидии — деревянистые лианы различных размеров, высоко взбирающиеся на деревья-опоры или стелющиеся по кустарникам и скалам, образуя на освещенных местах непроходимые сплетения. Растут они в кедрово-широколиственных и других смешанных лесах, встречаясь чаще на горных склонах.

В июне из пазух тонких шелковистых листьев свисают колокольчиками розовато-белые цветки. Вокруг

них струится тонкий и очень приятный аромат. А в конце августа на лианах начинают созревать плоды. Зеленые или чуть золотистые, они свисают на тонких ножках, словно прозрачно-наливные сосульки или конфеты, выросшие на лианах. Вполне созревшие, ягоды актинидий ароматны, приятного сладко-ананасного вкуса, «тающие» во рту. Впрочем, все это относится только к актинидиям со съедобными плодами. Но есть среди них и «перчик» — актинидия полигамная, растущая на самом юге Приморья, перечно-обжигающие плоды которой можно есть разве только после того, как их прибьет осенний заморозок.

Плоды актинидий очень нежны, легко повреждаются при сборе и транспортировке и требуют бережного обращения. Съедобные плоды актинидий вкусны не только в свежем виде, но и консервированные, а также высушенные. Сушить их можно как на открытом воздухе, так и в печах и сушилках. Сушеные плоды местное население называет «изюмом». В них сохраняются витамины, они вкусны и пригодны для тех же целей, что и свежие ягоды. Очень хороши плоды актинидий для варенья, повидла, безалкогольных напитков, соков, морса, вин, а с прибавлением сока лимонника — для начинки высококачественных конфет. Главная ценность ягод актинидий в том, что они очень богаты витамином С. Даже такие общеизвестные витаминоносители, как черная смородина и лимон, уступают актинидии в этом отношении: первая — в пять, а второй — в десять — пятнадцать раз.

Наши дальневосточные актинидии высоко ценил И. В. Мичурин. Ради объективности позволим себе заметить, что он даже несколько переоценивал их. Судите сами: «Это чрезвычайно ценное и вполне подходящее к нашему климату растение, — писал он, — обещает в будущем совершенно вытеснить из наших садов как виноград, так и крыжовник, потому что вкусовые качест-

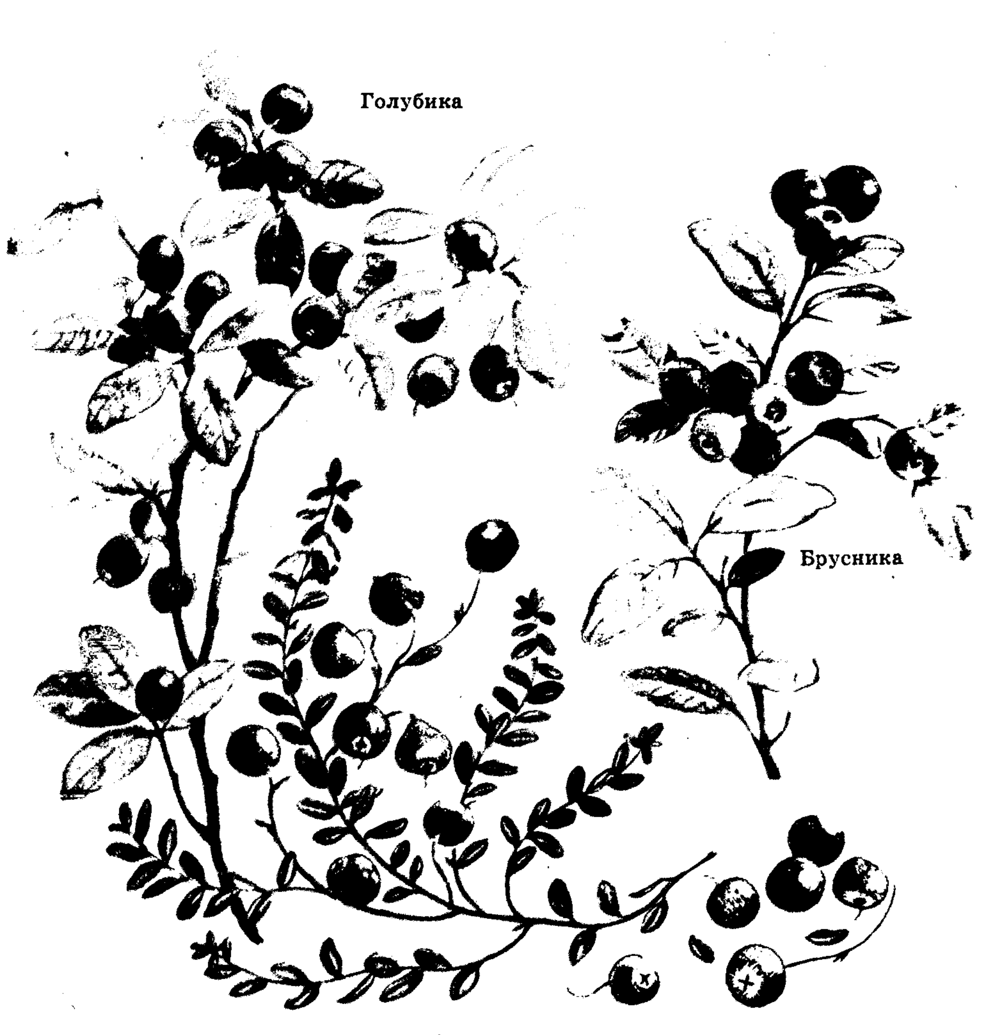
 ва ягод различных сортов актинидий так хороши и разнообразны, что при сравнении с ягодами не только крыжовника, но даже и винограда оказываются гораздо выше качеством, не говоря уже про замечательную ароматичность, чего в винограде, а тем более в крыжовнике, нечего и искать». (И. В. Мичурин. Сочинения, том 3, стр. 611) Думается, что и чудесная актинидия, и прекрасный культурный виноград, и замечательные сорта крыжовника уживутся в садах нашей Родины, и им незачем «вытеснять» друг друга ни сейчас, ни в будущем. Да и поклонников каждой из этих ягод всегда будет достаточно. О вкусах ведь не спорят.

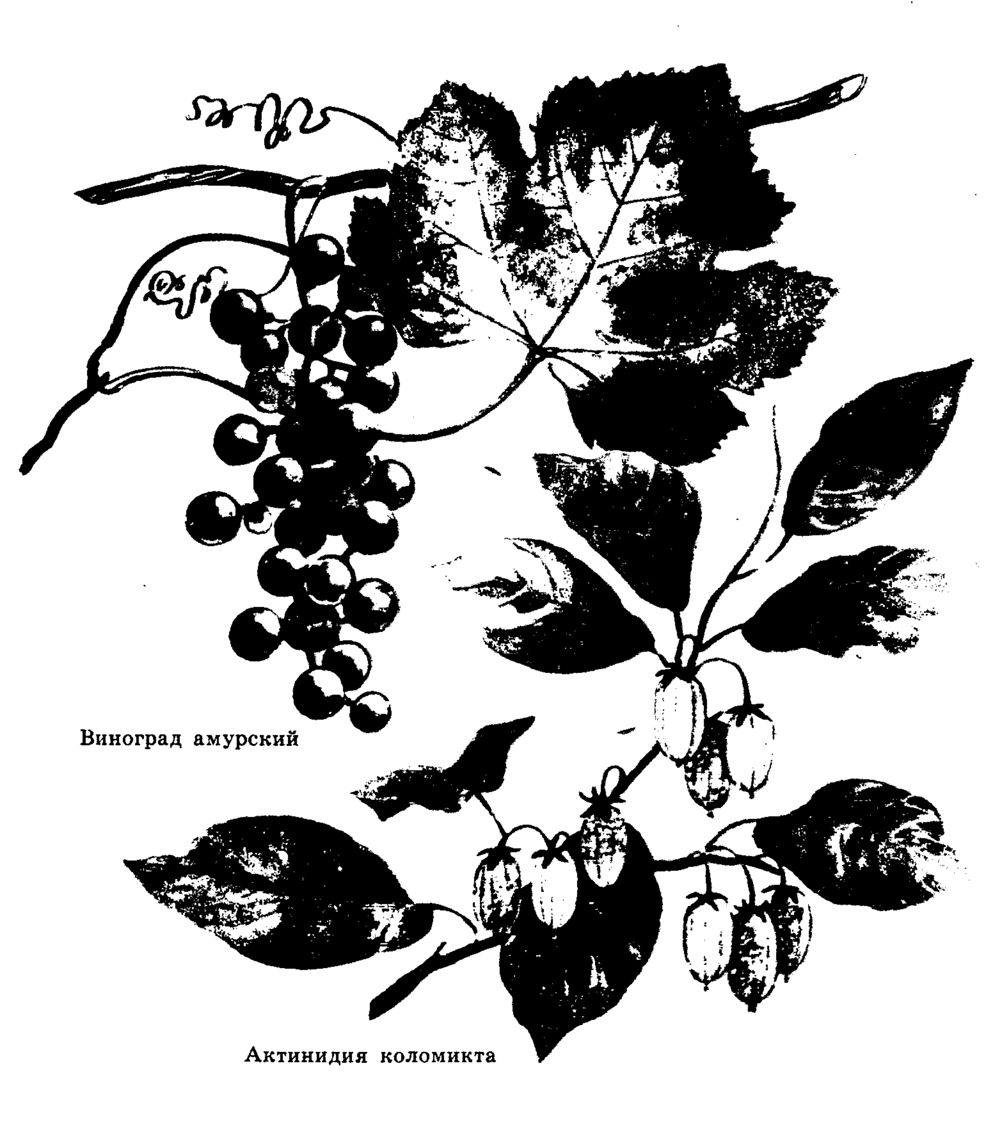
Актинидия очень хороша для вертикального озеленения — покрытия стен и оград, веранд и балконов, беседок и трельяжей. Да и пчеловодству она — подспорье: дает пчелам пыльцу. Но к условиям произрастания актинидии довольно «привередливы». Требуют, чтобы и воздух, и почва были достаточно влажными, но в то же время на почвах с застойным переувлажнением расти не будут. Да и к теплу актинидии требовательны: три из них выносят климат только Южного Приморья.

Плодами актинидий охотно лакомятся рябчики, дикие кабаны, изюбры, медведи, а знатоки утверждают, что не брезгуют ими и леопард и тигр.

Размножаются актинидии семенами, летними и зимними черенками, отводками, корневыми отпрысками, прививкой и образующимися на лианах воздушными корнями. Пересадку они переносят хорошо даже во взрослом состоянии. Семена у актинидий очень мелкие и сохраняют всхожесть только год. Перед весенним посевом их надо песковать полтора-два месяца. Проще же всего осенью высевать в гряды слегка раздавленные свежесобранные ягоды. При этом получаются хорошие всходы.

В Уссурийском крае произрастают следующие виды актинидий:


Голубика
Брусника
Клюква

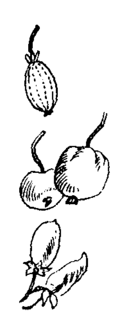


Виноград амурский

Актинидия коломикта

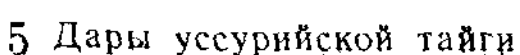
Актинидия коломикта. В народе она известна как «кишмиш». Это — наиболее распространенный и самый зимостойкий вид актинидии. Она встречается не только по всему Приморью, но и в Приамурье, а также на Сахалине и Курилах и является самым северным видом актинидии. Ее лианы, взбираясь на деревья и кусты или расстилаясь по каменистым россыпям, образуют такие плотные заросли, что пробраться через них бывает иногда невозможно. Плоды актинидии коломикта съедобны, они нежные, ароматные и очень вкусные. Продолговатые, длиной 2—3 сантиметра, с двенадцатью темными продольными жилками, они висят на лианах зелеными сосульками. Плоды этой актинидии наиболее богаты витамином С, содержат около 10% сахаров и лишь 1% кислот. Они хорошо сушатся, превращаясь в «изюм». Не зря актинидию коломикту ввели в культуру во многих уголках земного шара еще в 50-х годах прошлого столетия. Не приживается она лишь в жарких и засушливых районах юга и юго-востока европейской части Советского Союза.

Использовав актинидию коломикта для селекции, И. В. Мичурин вывел новые ценные сорта: ананасную Мичурина, Крупную мичуринскую, Клару Цеткин и другие.



Актинидия коломикта — ценный материал для зеленого строительства. Ее листья обладают интересной особенностью. Взгляните на них весной: они зеленые, как у всех растений, а в июне «перекрашиваются» — почти на половину своей длины листья белеют, будто облитые известковым молоком. К концу лета эти белые «мазки» розовеют и постепенно становятся ярко-малиновыми. Растение-хамелеон! Создается впечатление, будто лианы этой актинидии в течение лета цветут трижды. Вот какая это находка для искателей декоративных растений!

Актинидия острая (актинидия аргута). Эта актини-



 дия является своего рода чемпионом: в нашей стране нет лиан крупнее, чем она. Мощным «канатом» толщиной до 10—15 сантиметров актинидия острая поднимается в кроны деревьев на высоту 20—25 метров, образуя там огромный шатер. В уссурийской тайге она встречается только на юге Приморья. Растет обычно на теневых склонах гор среди кедрово-смешанного леса.

По форме плоды этой актинидии довольно разнообразны: на одних растениях они шаровидные, на других— «бочковидные» или цилиндрические, на третьих — тупоконечные, со сплюснутым кончиком. Вес ягод колеблется от 2 до 10 граммов, а урожай плодов с одной крупной лианы достигает 30—50 килограммов. Зрелые ягоды зеленого цвета, без продольных полосок, сочные, нежные, сладкие, со специфическим ароматом. «Перекрашивания» листьев у этой актинидии не наблюдается.

Актинидия Жиральда. Эта актинидия лишь немногим отличается от предыдущего вида. Листья у нее тонкие и густоопушенные по жилкам (а у актинидии острой — плотные и голые), плоды же хоть и крупнее, но по вкусу уступают ягодам актинидии аргута. Растет актинидия Жиральда в тех же районах, что и предыдущий вид.

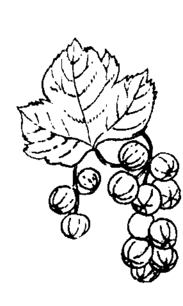
Актинидия полигамная. За горьковатые перечно-обжигающего вкуса несъедобные плоды эту актинидию в народе называют «перчик». Впрочем, когда ее продолговатые, с острым носиком плоды прибьет первый осенний заморозок, они становятся вполне пригодными для еды. Листья у нее так же, как у актинидии коломикта, частично белеют в начале лета.

Лианы у «перчика» самые мелкие среди актинидий— длина их не превышает пяти метров, а толщина — 2—3 сантиметров.

В отличие от трех предыдущих двудомных видов эта актинидия — полигамное растение: наряду с однополыми имеет и обоеполые цветки.

Актинидия полигамная — самая теплолюбивая. В Южном Приморье она не продвигается севернее Партизанска и Раздольного, но даже и в этих местах плоды часто, не успев вызреть, подмерзают зелеными, а концы однолетних побегов нередко повреждаются зимними морозами, не такими уж суровыми в южных районах Приморья.

«ПОРЕЧКА»



Пробираясь по прибрежным зарослям вдоль горного ручья или по долине таежной речки, непременно встретишь дикую смородину. Народ подметил ее привязанность к воде и по-своему назвал ее «поречкой». Любит этот скромный, неброский в своем неярком наряде ягодный кустарник ютиться в таких чащобах. Любит смородина влажные места, где она растет в содружестве с рябинником, спиреями и ольхой, соседствует с нависшей над водой черемухой. Но есть и такие виды смородины, что поднимаются высоко в горы, растут на крутых склонах и на россыпях камней.

Уссурийская тайга, как никакой другой район страны, богата дикой смородиной. Здесь встречается больше десятка ее видов. Это ли не настоящий клад и для любителей побаловаться лесной ягодой, и для пищевой промышленности, и для обитателей тайги, и, наконец, как богатый исходный материал для селекционных работ! А пример для таких работ, пример удачный и достойный подражания, уже имеется. Ведь это же факт, что в широко распространенном, одном из самых урожайных и зимостойких культурных сортов смородины «приморский чемпион» текут соки смородины дикуши, аборигенки Дальнего Востока! Гибрид, полученный селекционером Худяковым, нашим земляком-дальневосточником, оказался настолько хорошим, что даже удостоился высокой похвалы Мичурина. «Особенно из ягод-

 ников, — писал он, — я рекомендовал бы завести у себя смородину «приморский чемпион». Достойная рекомендация!

Высота кустов дикой смородины, в зависимости от ее вида и условий произрастания, колеблется от 0,5 до 2 метров. Мелкие, белые, зеленоватые или пурпурнокрасные цветки собраны в кисти, свисающие из пазух широких лопастных листьев. Ягоды — красные или черные — также образуют поникшие неплотные кисти.

Несмотря на неказистый вид и скромные размеры, дикая смородина занимает видное место среди дикоросов. Об использовании ее в селекции уже говорилось. Можно добавить, что смородина — медоносное растение. Правда, заметной роли в пчеловодстве она не играет, но «пастбищного» значения для пчел у нее не отнять. Произрастая по речным берегам, смородина способствует их укреплению, а также смягчает разрушительные действия половодий. Некоторые виды таежной смородины могли бы занять достойное место в живых изгородях, бордюрах, на опушках и в кустарниковых группах городских парков и садов. Кстати, кусты смородины, пересаженные из леса на обработанную почву, лучше разрастаются и обильнее плодоносят. Для лесной фауны дикорастущая смородина является хорошим кормовым подспорьем.

Смородина размножается семенами, отводками, делением кустов, прививками и черенками. В отношении последнего способа исключение представляет смородина дикуша: ее черенки не окореняются.

Все виды смородины самой природой разделены по цвету плодов на две сборные группы: красная и черная смородина. Отличить куст черной смородины от красной легко даже тогда, когда на них нет зрелых плодов: листья черной смородины издают резкий специфический — «черносмородиновый» — запах, обусловленный присутствием в листьях и почках большого количе-

ства эфирных масел. Листья красной смородины таким запахом не обладают.

Научное название смородины — рибес, взятое из лексикона арабских врачей, — «растение с кислым соком», говорит само за себя. Но это больше относится к красной смородине. Однако и ее кислые ягоды в зрелом виде употребляются свежими, а также используются на варенье, желе, сироп, наливки, ликеры, начинки для кондитерских изделий.

Особой популярностью пользуются ягоды черной смородины. Они являются в полном смысле слова поливитаминным продуктом. В 100 граммах свежих ягод этой смородины содержится до 400 мг% витамина C. В красной же смородине его примерно в 7 раз меньше. Витамином C богаты не только ягоды черной смородины, но и ее почки, листья, бутоны и цветки. Имеются в плодах также витамины A, B_1, B_2 и P, сахара (фруктоза, глюкоза и сахароза), лимонная и яблочная кислоты, пектин, азотистые, дубильные и красящие вещества. Ягоды черной смородины охотнее употребляются в пищу свежими, и это совершенно правильно, так как именно в таком виде они наиболее богаты витаминами. Но их можно также сушить, замораживать, консервировать и перерабатывать на варенье, повидло, пастилу, джем, желе, компоты, мармелад, маринады, сироп. Очень ценным продуктом, в котором наиболее полно сохраняется витамин C, является смородина, протертая или размолотая с сахаром. Ягоды черной смородины используются в витаминной промышленности для приготовления препаратов витамина C, почки и листья — в кондитерской, ликеро-водочной и витаминной промышленности. Листья применяются при солении и квашении овощей и как суррогат чая.

Черная смородина имеет еще и важное лечебное значение. Свежие ягоды, а также отвар из них и из сушеных ягод — хорошее витаминозное средство. В на-

 родной медицине плоды признаются полезными при малокровии и плохом аппетите, а также применяются как потогонное, мочегонное и закрепляющее средство. Сироп из свежих ягод используется при коклюше, листья в виде чая — при золотухе, отвар или настой из них — как легкое потогонное и мочегонное средство. Отвар листьев применяют также при ревматизме. Листья, выделяющие фитонциды, полезно вносить в помещения, особенно в измельченном или растертом виде: это способствует оздоровлению воздуха, очищению его от микробов.

Познакомимся же бегло со всем «букетом» дикорастущих видов смородины, и красной, и черной, произрастающих в зоне кедрово-широколиственных и соседствующих с ними лесов. А их в уссурийской тайге встречается более десятка.



Смородина маньчжурская. Среди местного населения она более других видов известна как «поречка» (растет по берегам лесных рек и ручьев). Широко распространена в кедрово-широколиственных лесах. Высота кустов 1,5—2 метра. Цветки бледно-зеленые, плоды красные, кислые. Цветет в июне. Плоды созревают в сентябре.

Смородина печальная. Вид у нее действительно грустный. Низкорослые кусты с повислыми и часто лежачими ветвями, поднимаются над землей не выше полуметра. Цветки пурпуровые, в коротких кистях. Ягоды красные, кисло-терпкие. Встречается в Хабаровском крае. Растет по берегам горных рек и ключей, по каменистым россыпям, иногда на болотах.

Смородина Пальчевского. Высота кустов около метра. Цветки желтоватые, в коротких, около 3 сантиметров длиной, кистях. Ягоды удлиненные, красные, терпко-кислого вкуса. Растет по отрогам Сихотэ-Алиня, в поясе темнохвойных лесов.

Смородина бледноцветковая. Эта смородина, встре-

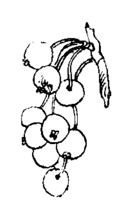
чающаяся в горных темнохвойных лесах Сихотэ-Алиня и растущая там по берегам рек и ручьев, не представляет особого хозяйственного интереса, во-первых, из-за малодоступности мест произрастания и, во-вторых, из-за ее очень кислых, терпких и в свежем виде лишь условно съедобных ягод. Имеет значение только как корм для птиц: созревая в сентябре, ягоды висят на кустах до октября.

Смородина Максимовича. Широко распространенный в смешанных широколиственных лесах кустарник высотой до 80 сантиметров. Цветки бледно-желтые, в коротких кистях. Ягоды красные, очень кисло-вяжущие, несъедобные в свежем виде.

Смородина Комарова. Высокий, до 2—2,5 метра, прямостоячий кустарник, распространенный на самом юге Приморья и встречающийся в смешанных лесах, большей частью у скал и каменных россыпей. Цветки желтоватые. Красные ягоды из-за жесткости и терпко-кислого вкуса в свежем виде несъедобны.

Смородина малоцветковая. Этот кустарник, высотой до 1,5 метра, с желтоватыми цветками и крупными, около 10—12 миллиметров в диаметре темно-бурыми, почти черными плодами, распространен в Среднем и Нижнем Приамурье. Растет в горных и пойменных хвойных и смешанных лесах. По качеству плодов, сладких, ароматных, и по урожайности является одним из наиболее ценных среди местных видов дикой смородины.

Смородина уссурийская. Вид редкий, встреченный только в юго-западной части Приморья и требующий дальнейшего изучения. Кустарник до 1 метра высоты с желтоватыми цветками и мелкими черно-бурыми или черными ягодами, опадающими сразу по созревании.

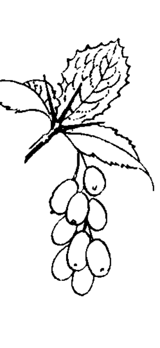


Смородина дикуша («алданский виноград», охта). Это тот самый вид дикой черной смородины, который послужил приморскому селекционеру Худякову исход-

ным материалом при выведении культурного сорта смородины «приморский чемпион». Растет обычно в поймах рек и ручьев в северных районах Приамурья, реже — по каменистым берегам, а также по Сихотэ-Алиню. Кустарник до 1,5 метра высоты, с белыми цветками и крупными, до 13 миллиметров в диаметре, сине-черными с сизым налетом и не имеющими запаха довольно вкусными плодами. Один из самых ценных местных диких видов смородины, отличающийся зимостойкостью и урожайностью. К сожалению, разведение этой смородины черенками не удается: они не окореняются.

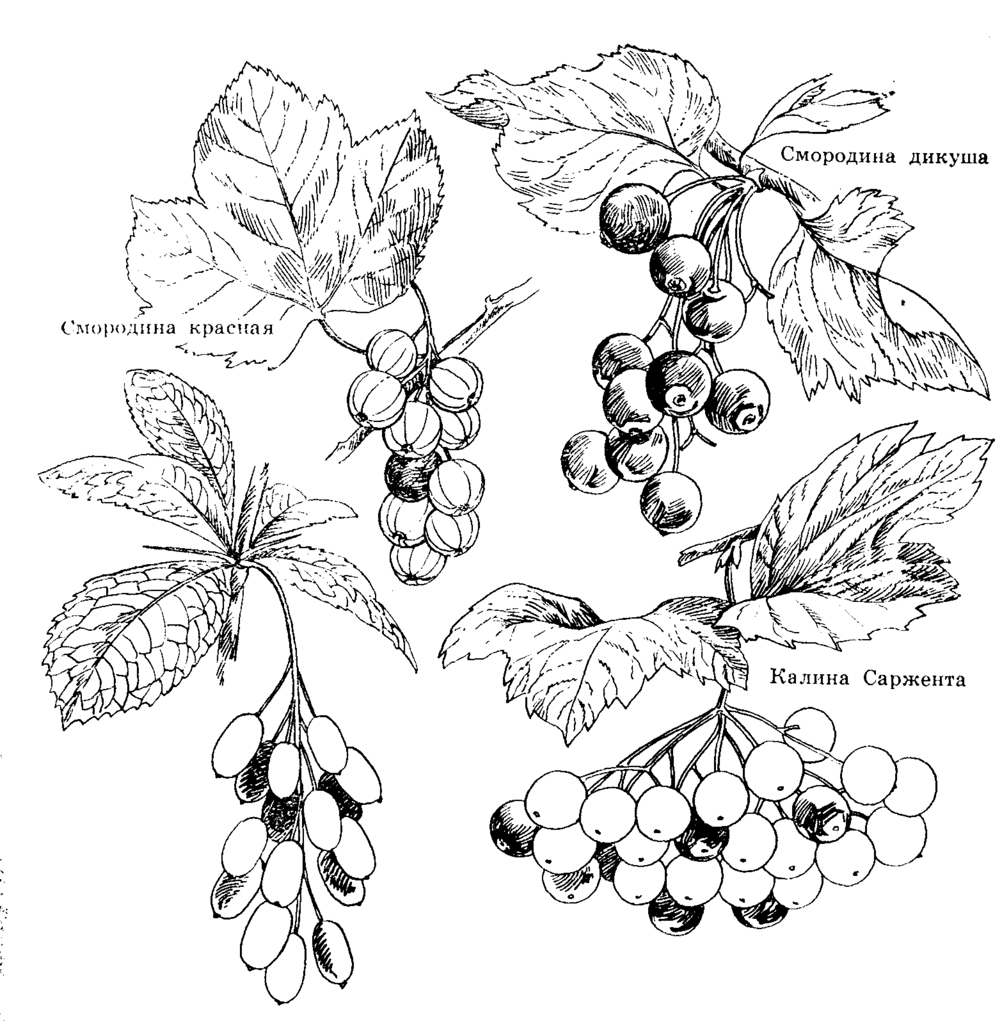
Смородина лежачая, «моховка». Встречается в северных районах Приморья, а чаще — в Приамурье. Этот кустарник растет по сырым мшистым берегам рек и ручьев, часто образуя заросли. Его прижатые, полупогруженные в мох и укореняющиеся в нем ветви лишь концами приподнимаются на высоту 20—30 сантиметров. Цветки с белыми лепестками и пурпурными чашелистиками собраны в короткие прямостоячие кисти. Ягоды красно-бурые или почти черные, очень ароматные и вкусные. За эти качества смородина лежачая заслуживает введения в культуру.

Смородина душистая. Встречается в Приамурье на скалистых склонах, по каменистым россыпям, поднимаясь на большую высоту. Кустарник до 50—70 сантиметров высоты, листья с нижней стороны густо усеяны железками, цветки белые, собраны в небольшие кисти, ягоды черно-бурые или почти черные, терпкие и горьковатые на вкус.



«МЕДВЕЖЬЯ ЯГОДА»

Кому из любителей природы не доводилось встречать в лесу невысокий куст, по весне украшенный поникшими кистями золотых цветков, осенью—дразнящий кистями продолговатых оранжево-красных ягод, а круг-


Смородина дикуша
Смородина красная
Калина Саржента
Барбарис амурский

 лый год — устрашающий путника крупными колючками? Это — барбарис, а по-латыни — берберис. Корень научного латинского названия — бербери — означает «медвежья ягода». Впрочем, «медвежьими» в народе названо немало ягод. А точное название этого растения — барбарис амурский. Распространен он в Приамурье и Приморье. Растет в кустарниковых зарослях, в изреженных смешанных лесах, по увалам, предгорьям и на релках речных долин. Прямые упругие побеги барбариса покрыты серой пробковой корой с ярко-желтым лубом. Узнать его легко по листьям — удлиненно-обратнояйцевидным, жестким, по краю колючезубчатым и кислым на вкус. И еще характерная примета: на стеблях, в пазухах листьев, сидят крупные, до 2—3 сантиметров длины, колючки, чаще двух- или трехраздельные.

Широко популярны плоды барбариса. Продолговатые, длиной около сантиметра, с одним или парой твердых семян, они созревают в сентябре или в начале октября и остаются после листопада висеть на кустах. В эту пору легче всего собрать их, чтобы «покислить душу» или заготовить впрок, предварительно высушив. Плоды содержат лимонную, яблочную и винную кислоты, а витамина С в килограмме свежих ягод от 290 до 910 миллиграммов.

Плоды барбариса используются для многих целей. Из них можно приготовить начинки для конфет, кисель, варенье, соки, джем, желе и пастилу, сиропы, квас, компоты и настойки.

Да и в медицине барбарис известен с глубокой древности. Задолго до нашей эры в Индии уже знали о лечебных свойствах барбариса, а в Египте, судя по археологическим находкам, его ягоды еще за 2600 лет до наших дней слыли как средство, «очищающее кровь». В народной медицине плоды барбариса применяют как желчегонное, мочегонное и укрепляющее организм средство. В 100 граммах плодов содержится около 300

миллиграммов витамина С. В современной медицине барбарис, причем первым именно наш, амурский, «заявил» о себе в 1950 году. С того времени настойка из листьев барбариса, содержащая алкалоид берберин, стала применяться как кровоостанавливающее средство при внутренних кровотечениях. Алкалоид берберин имеется во всех частях растения — в листьях, ягодах, коре, корнях. Берберин в таблетках и водочная настойка листьев применяются при болезнях печени и желчных путей, а также для снижения артериального давления и регулирования сердечной деятельности. Но при этом надо твердо помнить, что принимать эти препараты можно только по назначению врача.

В коре кроме берберина содержатся бербамин, оксиакантин и другие алкалоиды, придающие ей лекарственные свойства.

Кора и особенно молодые корни барбариса содержат красящие вещества лимонно-желтого цвета, пригодные для окрашивания тканей и кож.

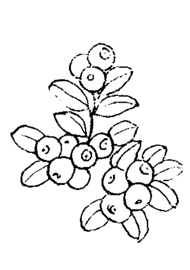
Барбарис — неплохой медонос, но уж очень мало его в лесу, поэтому для пчеловодства он существенного значения не имеет.

Амурский барбарис не лишен декоративности. Он наряден и весной, и летом, а особенно осенью, украшенный кистями рубиновых плодов и ярко-малиновыми листьями. Не зря в России его ввели в культуру еще в XVIII веке. А сейчас амурский барбарис можно встретить в посадках от Владивостока до Калининграда и от Архангельска до Средней Азии. И в живых изгородях, и в зеленых бордюрах, в окаймлении клумб и газонов, в скверах и парковых опушках — всюду он — достойный компонент.

Всем барбарис взял: он и хороший медонос, и нетребователен к почве, зимостоек и засухоустойчив, быстро растет и вынослив к любой стрижке, безболезненно переносит дым и газы. Да и разводится довольно легко:

 семенами, отводками, корневыми отпрысками, делением кустов и летними черенками. От пня дает обильную поросль, легко переносит пересадку.

Но водится за барбарисом и один «грешок»: на его листьях проходит одна из стадий развития ржавчинного гриба, повреждающего овес, рожь, пшеницу и другие злаки. По этой причине произрастание барбариса вблизи хлебных полей недопустимо.



КРИТСКИЙ «ВИНОГРАД»

Растет брусника в тихой роще,
Смолистым воздухом дыша,
Ведет всю жизнь как можно проще
И оттого так хороша.

Н. Холодковский

Бывают же в природе такие «парадоксы»! Растет в русских лесах невзрачный, крохотный полукустарник, а его популярности и славы хватило бы даже для великана дерева. А все потому, что эта зеленая малютка дарит такие чудесные ягоды.

Ежегодно, как только златокрылый сентябрь опускается на землю, на солнечных лужайках среди хвойного леса щедрая осень рассыпает рубиновые бусинки. Это ягоды брусники. Недозревшие, они имеют беловатую окраску, а вполне зрелые — ярко-красные. Ягоды сладковаты, приятно освежающи и, хотя слегка горчат, на вкус очень хороши. В жаркую пору, в тяжелых таежных переходах они отлично утоляют жажду. От многих других лесных ягод брусника выгодно отличается тем, что продолжительное время сохраняется свежей и не мнется при дальних перевозках. Этому способствует содержащаяся в ягодах бензойная кислота, обладающая консервирующими (антисептическими) свойствами. Долго можно хранить не только свежую бруснику, но и полуфабрикаты из нее. Кроме бензойной кислоты в

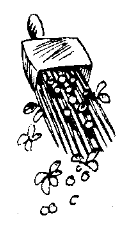
бруснике имеются яблочная и лимонная кислоты, до 10% сахара, витамин С и красящее вещество идеин. Между прочим, название этого вещества произошло от латинского видового названия брусники — витис идеа, что означает «виноград с горы Ида» (на острове Крит).

Брусника потребляется не только в свежем виде, но в больших количествах идет и на переработку. Из нее готовят варенье, сиропы, мармелад, мусс, повидло, пюре, джем, компоты, соки, квас, безалкогольные напитки, в том числе прославленную брусничную воду. А вот для производства вин из-за слабого сбраживания ягод брусника мало пригодна. Зато уж очень хороши из нее маринады, приправы к мясным блюдам; используется она и для брусничных солений и засахаривания. Для длительного хранения ее можно замачивать. Ягоды можно также сушить или поджарить, а затем в размолотом виде заваривать как кофейный или ягодный напиток.

Брусника — излюбленная ягода народов нашей страны. Любят ее и в других странах. Недаром она издавна вывозится в большом количестве за рубеж.

Брусникой кормятся многие звери и боровая дичь. Цветущая брусника — хороший медонос.

Для сбора брусники придуман немудреный инструмент — деревянный лоток с проволочными гребенками для «очесывания» веточек и срывания ягод. Один сборщик, в зависимости от урожая, может собрать за день от 20 до 80, а иногда и больше килограммов брусники. При сплошных зарослях брусничника в урожайный год с гектара собирают до 130 — 160 килограммов ягод.



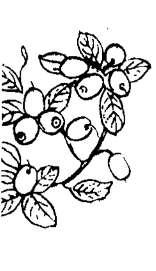
Брусника по заслугам считается лекарственным растением. Водный настой ее листьев обладает мочегонным свойством, а их отвар применяется при почечных камнях, подагре, ревматизме. Отвар сушеных ягод брусники с добавкой плодов шиповника рекомендуется как витаминный чай. Свежие ягоды брусники — противоцинготное средство.

Ко всему, что уже сказано о бруснике, надо добавить, что она еще и декоративна. Ее кустики очень хороши для создания изящных бордюров вдоль дорожек, темно-зеленых газонов и для окаймления клумб. Брусничные «ковры» не теряют зеленого наряда круглый год: ведь брусника — вечнозеленое растение. Лишь зимой под снежным покрывалом ее не видно. Зато в остальное время года она прелестна: весной пленяет кисточками своих бледно-розовых колокольчатых цветочков, струящих тонкий, приятный аромат, летом ее темнозеленая блестящая листва, словно только что омытая водой, сверкает под лучами солнца, а осенью кустики усыпаны красными бусинками спелых ягод.

Пора бы эту миниатюрную красавицу, кстати живущую до 300 лет, поселить поближе к людям, познакомить с нею горожан. Тем более что эта ягода, очень популярная в северных лесах, в уссурийской тайге не так уж обычна и встречается в основном вдали от обжитых мест, в поясе горных хвойных и смешанных лесов, куда добраться не очень просто.

Пожалуй, настало время создавать и культурные брусничные плантации. Это, между прочим, уже давно делается в Канаде, США и других странах. Имеется опыт выращивания брусники и в СССР. Что касается наших природных зарослей брусники, то их надо всемерно оберегать от пожаров, чтобы всегда была возможность приветствовать ее стихами Евгения Лебкова:

А ну-ка из-под плотных листиков блесни-ка,
Лесная ягода брусника!



«ПЬЯНИКА»

Пожалуй, ни один кустарник не имеет столько народных названий, сколько голубика. У нее их более десятка. В одном краю России она — голубика или голубец, в другом — пьяника или гонобобель, там — гонобаб или водопьянка, а там — синика, дурниха, пьяная

ягода или синий виноград. А у нас, в уссурийском зеленом царстве, она чаще всего — голубица.

Голубика обычно растет на моховых болотах, в лиственничном влажном редколесье, на марях, часто образуя сплошные заросли. Одним словом, она — болотолюбка. Но ее нередко можно встретить и высоко в горах, разместившейся по окраинам каменистых россыпей, по соседству с кедровым стлаником, багульником и рододендроном.

Голубика — небольшой, до метра высоты, ветвистый прямостоячий кустарник с мелкими, краснеющими осенью и опадающими на зиму округлыми листьями.



В июне голубика зацветает. Словно крохотные бледно-розовые кувшинчики, опрокинутые горлышками вниз, висят по одному-два ее изящные цветки. А в конце июля или в августе созревают ягоды, темно-синие, с сизо-голубым налетом и зеленоватой мякотью. Они бывают различной формы—шаровидной, яйцевидной или овальной, а величиной — в сантиметр или чуть больше.

Голубика, не в пример клюкве и бруснике, ягода нежная, с тонкой кожицей. При сборе и транспортировке ее требуется осторожность, иначе ягоды помнутся, потеряют сок, и вообще долго храниться в свежем виде они не могут. Урожаи голубики бывают почти ежегодными. Средний урожай ягод на гектаре зарослей «голубичника» достигает 100—500 и более килограммов. Один сборщик может собрать за день до 20—30 килограммов ягод. Кстати, надо помнить, что голубику, как и другие ягоды, нельзя собирать и хранить в оцинкованной посуде, так как при этом образуется смертельно ядовитая окись цинка.

Названия пьяника, болиголов, дурниха, пьяная ягода даны этой ягоде народом не случайно. Голубика часто растет вместе с болотным багульником, выделяющим резко пахнущие эфирные масла, от которых у сборщика может разболеться голова, появиться головокружение и

тошнота. Да и сами ягоды, находясь в парах эфирных масел, могут «пропитаться» ими и стать дурманящими. Кроме того, на голубику попадают споры ядовитой багульниковой ржавчины и придают ягодам «опьяняющие» свойства. Но, в общем-то, эти досадные «мелочи» не так уж сильно проявляются и почти не умаляют ценности ягод голубики. В них содержится до 6,5% сахаров, сравнительно немного лимонной и яблочной кислот, красящие и дубильные вещества, пектин и значительное количество витамина С. На вкус они кисло-сладкие, пресноватые. Их употребляют свежими, а также сушат и перерабатывают на соки, морс, варят варенье, компоты, кисели, начиняют ими пироги и вареники, консервируют в виде компотов, протирают с сахаром, готовят вина сравнительно высокого качества.

Заметное место занимает голубика и среди лекарственных растений. Благодаря значительному содержанию витамина С она является хорошим противоцинготным средством, что особенно ценно для населения северных районов. В народной медицине ягоды считаются закрепляющим средством, а отвар из них применяется как жаждоутоляющий напиток при высокой температуре. Отваром же из листьев пользуются в качестве слабительного.

Голубика — медоносное растение, а для тетеревов и других пернатых она — один из основных летне-осенних кормов.

В природе встречаются разнообразные формы (а может быть, и виды!) голубики, отличающиеся величиной кустов, которые достигают высоты 1,5 метра, размером, формой и вкусом ягод. Есть над чем поработать селекционерам!

Разводить голубику можно семенами. В нашей стране в культуре она пока еще не получила «прописки». За рубежом же ее разводят, например, в Финляндии, Дании, Голландии, ФРГ, Англии, США.

«КИСЛАЯ ЯГОДА БОЛОТ»



«Мал золотник, да дорог». Эта народная пословица как нельзя лучше подходит для клюквы. Когда ее невзрачные, тонкие, как нити, стелющиеся по мху стебли не имеют ягод, просто не на что и смотреть. Но едва созреют крупные, кумачом горящие бусинки, — от клюквы глаз не оторвешь. Кажется, что лежат эти рубиновые ягоды прямо на моховых подушках. И не удержишься, чтобы не припасть к зеленому ковру и не освежиться этой кислой, сочной и такой неповторимой ягодой! Эффектно выглядит клюква и после первой неглубокой пороши, когда на белоснежном фоне алеют ее плоды.

Научное ботаническое название клюквы — оксикоккус палюстре. Это — с греческого и означает «кислая шаровидная ягода болот». И правда, клюкву можно встретить только на торфяных болотах. Она представляет собой вечнозеленый кустарничек со стеблями длиной от 15 до 80 сантиметров, которые, укореняясь во мху, лишь слегка поднимаются над ним.

В пределах уссурийской тайги клюкву можно встретить севернее бассейна реки Большая Уссурка. Растет она по торфяным пушице-осоковым болотам и на редколесных лиственничных марях. Встречается то куртинами, то образует заросли.

В мае или июне в пазухах перезимовавших листьев и на концах стеблей расцветают ярко-розовые мелкие цветки, а в конце августа или в сентябре созревают ягоды. Они округлы или слегка яйцевидны, 1—1,5 сантиметра в диаметре, с прочной кожицей, с остатками засохшей чашечки цветка на верхушке. Ягоды сочные, без аромата и даже в зрелом состоянии очень кислые. В них содержится 2,5, редко — до 5% сахара, лимонная, яблочная, бензойная и хинная кислоты, пектин, красящие и азотистые вещества, витамин С. Благодаря

 присутствию бензойной кислоты ягоды долго сохраняются, противостоят разложению и легко консервируются. В ягодах клюквы содержатся также калий, кальций, железо, марганец, фосфор и йод. В оболочках ягод имеется растительный воск, а в семенах — до 30% масла.

Клюкву в большом количестве собирают местное население и заготовительные организации. Она используется в пищу в свежем виде, а также перерабатывается на многие пищевые продукты. Из нее готовят варенье, джем, сиропы, желе, морс, мармелад, конфетные начинки, ликеры, вина, соки, порошок — концентрат киселя, прославленный клюквенный экстракт, получаемый путем вымораживания или уваривания отжатого клюквенного сока. Очень хороша клюква в сахаре и сахарной пудре, а также протертая или размолотая с сахаром. Ну а что касается киселя, то, по утверждению знатоков, клюквенный является лучшим из всех киселей.

Из отходов после переработки клюквы (выжимок) получают пектин (студнеобразное вещество, используемое в кондитерском деле), а также красящие вещества, применяемые в качестве безвредных пищевых красителей.

Собирать клюкву можно до глубокой осени. Особенно удобен сбор ягод, когда болота уже подмерзнут, а снега еще нет.

Собранная в сентябре, сразу после созревания, клюква очень кислая, но зато содержит витамин С и долго сохраняется. С наступлением устойчивых заморозков ягоды становятся менее кислыми и значительно вкуснее. А вот «подснежная» клюква, набранная ранней весной, после таяния снега, — сладкая и еще более приятная на вкус, но бедна витамином С и сохраняется очень недолго.

Плодоносит клюква почти ежегодно и обильно. В

урожайный год с гектара сплошных зарослей клюквы собирают по 1—2 тонны ягод. В северных районах ягоды клюквы являются важным кормовым подспорьем для перелетных гусей и других пернатых.

Нельзя не сказать и о клюкве-целителе. Древние римляне, ввозившие клюкву из северных стран, называли ее «шариками, заряженными жизненной энергией». Ягоды клюквы издавна используются как жаропонижающее, противоцинготное и жаждоутоляющее средство: клюквенный экстракт и сироп, разбавленные водой, хорошо утоляют жажду при лихорадочных заболеваниях и повышенной температуре. Ягоды клюквы с медом применяются при простуде, ангине и ревматических заболеваниях. В свежем и переработанном виде клюква улучшает аппетит и способствует усвоению пищи. Народная медицина считает клюкву противоядием при отравлениях ландышем, борцом, вехом и другими ядовитыми растениями. Листья клюквы можно заваривать в виде хорошо утоляющего жажду чая.

Следует, однако, иметь в виду, что врачи не рекомендуют употреблять клюкву и изделия из нее людям с повышенной кислотностью желудочного сока и страдающим заболеваниями печени, гастритами и язвенной болезнью желудка.

Назрела необходимость в дополнение к дикорастущей клюкве выращивать эту чудо-ягоду на искусственных плантациях. И как отрадно, что начало этому уже положено в Литве, на Волыни и в других районах страны.

БЕЛОЛИЦА И РУМЯНА...



В цвету она бывает «белолицей». А лишь зардеют ее плоды, ни дать ни взять — румяная красавица!

Сколько песен, сказок, поговорок и пословиц сложено в народе о калине. Кто не знает эту прелесть русских

 лесов! С глубокой старины калину считают символом девичьей красоты, любви и скромности. Она стыдлива: не выставляет напоказ свою яркую красу, таится в укромных зарослях кустов, прячет от чужих взоров свои созревшие рубины-самоцветы.

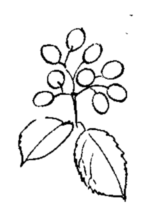
Впрочем, не у всех видов калины плоды красные. Так, из двух видов калины, растущих в Уссурийском крае, один имеет красные, а другой — черные плоды.

Калина Саржента. Она знакома всем жителям Приамурья и Приморья. Это и есть популярная красная калина. Растет она по опушкам и в прогалинах смешанных и лиственных лесов, в зарослях кустов, встречается как «в лесу над водой», так и на склонах гор. Это — кустарник с прямыми серыми побегами высотой до двух-трех метров. Белые цветки в крупных плоских щитках, а плоды—сочные красные костянки с одной плоской косточкой внутри, горько-терпкие на вкус. Цветет в июне, плоды же созревают в сентябре, и если уцелеют от птиц, то долго остаются на кустах.

Калина нетребовательна к почве, растет медленно, а доживает до 50 лет. Она теневынослива, зимостойка и удивительно живуча. Заломают, бывает, люди калинку где-нибудь за околицей села, защиплет, затопчет ее, беднягу, скот, а она, наперекор всему, поправится, отрастет и, смотришь, — снова зацвела. Калина еще и хороший медонос, и декоративна. Весной она эффектна в крупной лоснящейся листве; в июне кусты калины — что девушки в беленьких косынках; но особенно нарядна калина осенью, в багрянце листьев, расцвеченных алыми плодами. Она желанна и в защитных придорожных полосах, и в парковых опушках и куртинах, в палисадниках и скверах. Калина легко выносит пересадку, а разводить ее можно не только семенами, но и отводками, зимними и летними черенками. Семена перед весенним посевом надо четыре-пять месяцев подготавливать во влажном песке.

Плоды красной калины горько-кислые и терпкие. В народе шутят: «Хвалится калина, что она с медом хороша». Правда после промораживания или заквашивания, а также в кистях, развешанных в теплом месте, плоды теряют горечь и становятся съедобными. Хотя, как гласит молва, и «не бывать калине малиной», но ее можно есть пареной или использовать на варенье, повидло, пастилу, мармелад, кондитерские начинки, вино и наливки. Хороша калина и протертая с сахаром. А кисель «калинник» — старинное народное блюдо.

В плодах калины содержатся сахара, витамин С, валерьяновая, уксусная, муравьиная, каприловая и другие органические кислоты, дубильные вещества и много пектина. В листьях есть витамин С, а в семенах — жирное масло. Но наиболее богата химическими веществами кора калины. Этим и объясняется ее популярность в народной и научной медицине. В коре найдены гликозид вибурнин, витамины С и К, уксусная, валерьяновая, муравьиная, каприловая, линолевая и другие кислоты, дубильные, смолистые и горькие вещества, а также микроэлементы. Кора калины вошла в официальную фармакопею СССР. Жидкий экстракт и отвар коры применяются при гинекологических заболеваниях как кровоостанавливающее средство. Широко используется калина в народной медицине. Плоды ее считаются хорошим потогонным и слабительным средством. Варенные с медом, они используются при простуде, хрипоте, кашле, расстройствах желудка, болезнях печени. Настой цветков полезен при кашле, а наружно — при сыпях и золотухе.

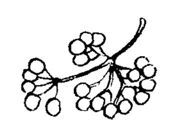


Калина бурятская (буреинская). Эту калину мало кто знает даже из числа людей, часто бывающих в лесу. Совсем непохожа она на воспетую в народных песнях и так широко известную красную калину. И цельные (а не лопастные) листья, и зонтикообразные метелки кремовых цветков (а не белые плоские щитки), и, наконец,

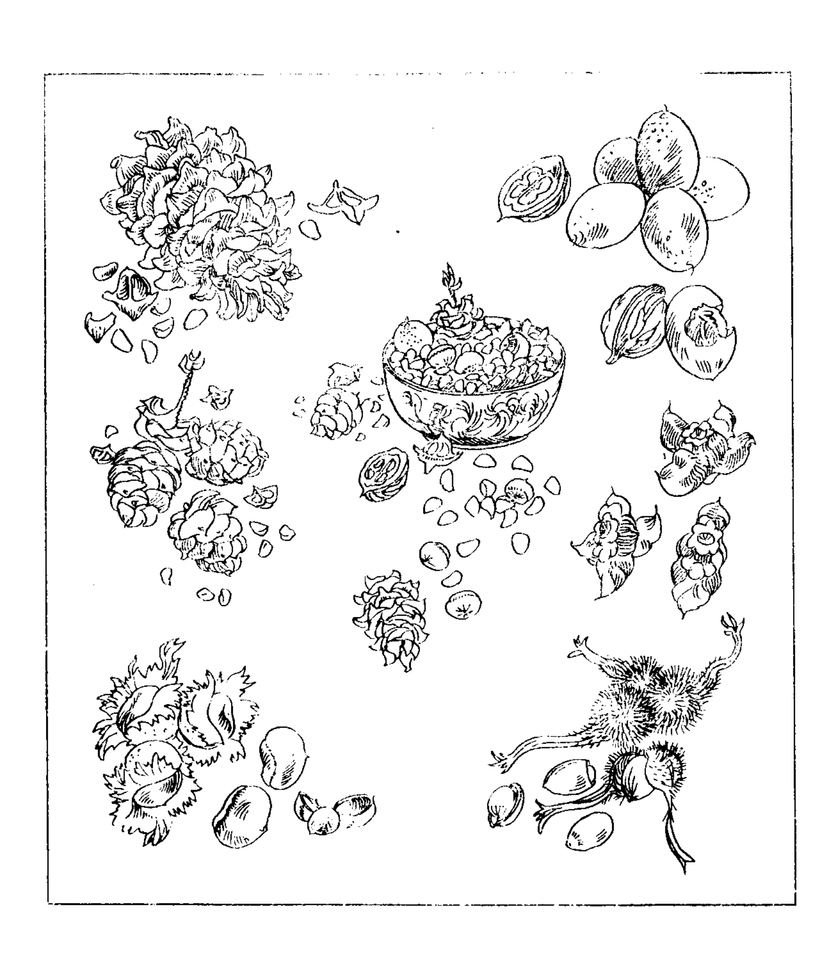
 черные плоды — все отличает бурятскую калину от красной калины Саржента.

Калина бурятская — кустарник 2—3 метра высоты с прямыми, бархатистыми побегами, покрытыми пробковой корой. Распространена по всей зоне кедрово-широколиственных лесов Приморья и Приамурья. Растет одиночно или небольшими группами в подлеске, на опушках и в прогалинах среди леса, в кустарниковых зарослях, по склонам, на каменистых развалах, по долинам горных рек и ручьев. Цветет в конце мая. Плоды созревают в сентябре. Они блестяще-черные, продолговатые, плоские, около 1 сантиметра длиной, метко называемые местной детворой «малюсенькими пирожочками», с одной удлиненной бороздчатой косточкой. Эти «пирожочки» сладко-мучнистые, вкусны и вполне съедобны в свежем виде, а также годны для сушки, на варенье и наливки.

Калина бурятская — медоносное и декоративное растение. Она может стать украшением наших парков и садов. Ее можно использовать для укрепления откосов, берегов и горных склонов. Легко переносит пересадку, а размножается она семенами, отводками, черенками и корневыми отпрысками.



2 Ореховый край





Почти во всех лесах нашей необъятной Родины растут орехи. Но в разных районах — разные. На юге страны произрастает прославленный грецкий орех. На просторах русского леса в европейской части СССР курчавится лещина. Сибирская тайга потчует кедровыми орешками. От Байкала до берегов Тихого океана — «вотчина» кедрового стланика. И так — почти по всей стране, в каждом районе — по одному-два вида «своих» ореховых растений. А в Уссурийском крае — все не так, как «у людей». Здесь обосновались целых шесть видов орехоносных растений — представители почти всех орехоносов, какие только встречаются в нашей стране: маньчжурский орех (брат грецкого!), два вида лещины, кедр корейский, с орешками, вдвое крупнее, чем у кедра сибирского, кедровый стланик и, наконец, диковинные обитатели теплых уссурийских водоемов — водяные орехи. Настоящий ореховый край!

Орехи — подлинное богатство и бесценный дар природы. Взять хотя бы кедр: за свои маслянистые, вкусные и питательные орехи он издавна прослыл в народе «хлебным деревом». В. И. Ленин, находясь в енисейской ссылке, назвал сибирский кедр «удивительным деревом»... А кедровые леса: не говоря об их неизмеримой «древесной» ценности, по самым скромным подсчетам, в урожайный год в уссурийской тайге можно собирать до 200 тысяч тонн кедровых орехов — это же уникальное богатство русской природы! Советский ученый Б. П. Токин, открывший миру фитонциды, утверждает, что «в кедровых лесах воздух практически стерилен». Вот где укреплять здоровье людей! Или взять маньчжурский орех — дальневосточный «заменитель» западного грецкого. Если последний так популярен и известен как «хлеб будущего» и как дерево-комбинат, то, право же, наш «земляк» от него мало отстал. Его подводит лишь толстая и грубая скорлупа, затрудняющая очистку ядра. Само же ядро ни по вкусу, ни по питательности не ус-

тупает грецким орехам, названным в древних мифах «желудями Юпитера».

Лещина тоже хороша. Это самый ближайший к насселенным пунктам и доступный для населения (особенно для детворы!) вид орехов — вкусных и питательных.

Вот о кедровом стланике не скажешь, что он очень доступен жителям Уссурийского края. На самом юге Дальнего Востока этот стелющийся орехоносный лес не спускается с сихотэ-алинских высокогорных круч. Но стоит лишь спуститься от Приуссурья вниз по Амуру, как запасы стланика неизмеримо увеличиваются. В сезон сбора шишек его миниатюрные орешки в поселках низовьев Амура продают на рынках.

Ну а что касается водяных орехов, то упомянуть о них стоит уже хотя бы потому, что они лишний раз подчеркивают своеобразие «полутропической» природы здешних мест.

Давайте же более подробно познакомимся с орехоносными растениями Уссурийского края.

ЗЕЛЕНОКУДРЫЙ ВЕЛИКАН



Кедр — величественный символ уссурийской тайги, живое олицетворение ее богатства и щедрости. Он — главное хвойное дерево, гордость и краса кедрово-широколиственных лесов, этой жемчужины дальневосточной природы. В окружении островерхих елей и пихт, среди могучих дубов и пальмовидных орехов, в содружестве с ясенем, ильмом и липой, бок о бок с амурским пробковым деревом, стоит он в реликтовом царстве женьшеня, нередко увитый лимонником, увенчанный лозой винограда, — стоит, как утес, величаво подпирая собой облака.

Кедр корейский — царь уссурийской тайги, или, как

говорят лесоводы, — ее главная порода. Ученые назвали кедр корейским. Но это лишь ботаническая формальность. Он наш, родной, дальневосточный, неотделимый от уссурийской тайги — частицы необъятного русского леса. Однако, строго говоря, дерево это не является кедром. Кедры в диком виде в СССР не растут. Наш же зеленый земляк — это кедровая сосна с семенами-орешками. Но велика ведь сила привычки: никто из дальневосточников не станет называть его кедровой сосной. Впрочем, и беды в этом нет никакой. Кедр, да и все тут!

Внушительны размеры этого дерева. В тайге встречаются великаны 35—40 и более метров высоты и больше полутора метров в диаметре ствола.

Кедр величав, красив. И очень жаль, что в населенных пунктах он встречается довольно редко. Ему нужна плодородная, богатая лесным перегноем, хорошо дренированная, свежая, но не переувлажненная почва. К дыму, пыли и газам кедр очень чувствителен, а часто вовсе не выносит их. Разводится семенами (орешками) в питомниках, откуда его пересаживают на постоянное место. Семена перед посевом стратифицируют в земляных траншеях с осени до весны. Пересадку из леса переносит трудно, часто не приживается. Смолоду теневынослив и растет медленно, с возрастом становится более светолюбивым и быстрорастущим.

Уссурийская тайга с участием кедра — неоценимое богатство Дальнего Востока. Кедровники дают народному хозяйству прекрасную древесину. Прочная, долговечная, сравнительно легкая, в меру смолистая и ароматная, красивого розоватого цвета, она податлива в обработке и годна, по самым скромным подсчетам, более чем на триста изделий.

Но не только за чудесную древесину ценится кедр. Он люб человеку и за то, что дышится под ним легко, что воздух вокруг него всегда кристально чистый, на-

поенный запахом живицы и эфирного масла, обогащенный фитонцидами и кислородом.

Главная же ценность кедра — его орехи. Они не только важный пищевой источник, но и основа существования всего живого, что неразрывно связано с кедровыми лесами.

Кедровые орехи... Всем известно, как они вкусны, как маслянисты. Вряд ли найдется кто безразличен к ним и сможет равнодушно пройти мимо упавшей под ноги смолисто-золотой кедровой шишки. А вот о том, как зарождается она, эта шишка, как она долго растет — знают далеко не все.



Давайте мысленно перенесемся в начало лета.

...Июньский день, не выдержав знойного удушья, разразился грозой. Невесть откуда приплывшие свинцовые тучи обрушились на притихшую землю проливным дождем, щедро утоляя ее жажду. Потом, под натиском порывистого ветра тучи нехотя отступили, ворча затихающей канонадой грома. Дождь прекратился. Выглянувшее солнце осветило умытую землю, заиграло зайчиками в дождевых лужах. Но что это? Лужицы припудрены какой-то желтой пылью. Нет, это не пыль... Это цветочная пыльца хвойных деревьев. Посмотрите на эти желтые пылинки в микроскоп, и вы не оторвете от них глаз: так оригинальны и красивы эти удивительные творения природы. Но откуда же пыльца здесь, в городе, вдали от леса? Как попала она из глубокой тайги на городской асфальт?

Далеко-далеко в горах и по долинам горных рек раскинулась тайга. В июне там «цветут» кедры. Пыльниковые колоски таежных великанов выбрасывают в воздух огромную массу пыльцевых зерен. Снабженные воздушными пузырьками мельчайшие желтые шарики мириадами носятся над лесом. Некоторые из них, попав на крохотные семенные шишечки кедра, опыляют их. Остальная же пыльца, взмывая ввысь, подхваты-

 вается ветром, увлекается тучами, а затем с дождевыми каплями выпадает в виде желтой «серы» где-нибудь вдали от материнских деревьев.

Опыленные в июне кедровые шишечки-малютки начинают разрастаться и к первой осени становятся с голубиное яйцо, а их фиолетовый цвет сменяется золотисто-коричневой окраской. В таком виде и остаются зимовать на вершинах кедров недоразвитые шишки — «озимь».

Пройдет зима, наступит второе в жизни шишек лето. Они вновь начнут энергично расти, орешки — наливаться соками, наполняться «молоком» и маслом. А ко второй осени шишки достигают полного размера. Солнце и ветер быстро «подсушат» на них липкую живицу, и после первых заморозков шишки начнут опадать. Приходи, дальневосточник, пользуйся драгоценным даром родной тайги! Только не крадись в нее врагом, за урожай одного года не губи пилой и топором вековые кедры...

Если кедр растет в таежной глухомани, первые шишки на нем появляются лишь в 60—100-летнем возрасте. Если же его вырастить в культурах, на освещенном месте, он отблагодарит орехами уже в 25—30 лет. А «плодоносит» кедр до глубокой старости — до 400—500 лет. Сколько же раз за свой долгий век он обрушит на землю груз ореховых шишек! Правда, обильные урожаи наблюдаются редко, через 8—10 лет, но между ними «проскакивают» один-два средних и несколько слабых урожаев. Вот почему всегда, когда видишь кедры, в расцвете сил падающие под натиском пилы ради древесины, невольно приходит сравнение: губится курица, несущая золотые яйца.

Впрочем, нужно ли в наше время агитировать кого-то за бережное отношение к кедру? Надо ли доказывать необходимость самого осторожного и хозяйского обращения с кедровниками — нашим национальным

богатством? Жизнь показывает, что надо. Нелишне напомнить и о том, что В. И. Ленин еще 3 августа 1921 года подписал декрет об использовании кедровых лесов нашей страны. В нем, в частности, сказано: «Ввиду особо важного значения кедровых орехов в ряде других дикорастущих масличных — выделить сбор и заготовку таковых в первую очередь...»

Кедр ценен именно как орехонос, как «хлебное» и «масличное» дерево. Тысячами тонн собирают дальневосточники в урожайные годы кедровые орехи, собирают и для себя, и для других районов страны. Много их расходится как лакомство в свежем виде, но немало идет и на приготовление халвы и других кондитерских изделий, в частности очень вкусного орехового печенья. Детская мука, приготовленная из них, вдвое питательней, чем манная крупа. В ядрах орехов содержится до 65% масла, до 20% белков и более 10% крахмала, а также минеральные вещества. Жмых, остающийся от орехов со скорлупой, — хороший корм для животных, а из чистого ядрового жмыха получают питательное ореховое молоко. По жирности орехи кедра стоят выше, чем подсолнечник, грецкий орех, маслина, лещина и миндаль. Золотисто-янтарное кедровое масло прозрачно, оно не замерзает и не улетучивается, а при хранении без доступа воздуха и света годами не теряет своих качеств. Высокая питательность, нежный аромат и превосходный вкус кедрового масла делают его более ценным, чем прославленное прованское. В народе говорят, что оно «никакому маслу своим вкусом не уступает». Его с успехом используют и в технике — при сборке тонкой оптической аппаратуры. Из орехов можно также получить «постное молоко» и сливки, более питательные, чем сливки из коровьего молока, чем мясо и яйца.

Содержащийся в кедровых орехах витамин В способствует росту человеческого организма и укреплению кожи, а витамин Е — укреплению нервной системы. В на-

 родной медицине кедровые орехи издавна считаются полезными против желудочных заболеваний.

Из ореховой скорлупы можно получить буровато-дымчатую краску.

У нашего кедра даже сами по себе шишки — красоты непревзойденной. Они вдвое крупнее шишек сибирского кедра и вчетверо — шишек кедрового стланика. Огромные, от 8 до 17 сантиметров длины, яйцевидно-удлиненные, с красиво отогнутыми кнаружи концами семенных чешуй, они внешне напоминают ананас. Золотисто-коричневая, с запахом тайги, в бусинках подсохшей смолы, с парой вкусных орешков под каждой чешуей, кедровая шишка — чудесный сувенир, завидный подарок тайги. В одной шишке в среднем около 140 орехов. Да и орехи-то — самые крупные среди орехов всех отечественных кедровых сосен: 12—16 миллиметров длины.

В урожайный год на крупных и хорошо развитых кедрах бывает 300—500, а иногда и больше шишек. Обычно же на деревьях средних размеров их насчитывается по 25—50. На молодых кедрах шишки бывают покрупнее, хотя и числом поменьше, а на старых — мельче размером, но их больше. Значительная часть созревших шишек опадает с наступлением осенних заморозков в ветреные дни. Часть же их остается на деревьях и постепенно опадает в течение всей зимы, а недозревшие задерживаются на деревьях и на следующее лето.

Какие же урожаи орехов собирают с гектара кедровников? Вопрос этот сложен и изучен пока лишь весьма приблизительно. Дело в том, что чистых кедровых лесов наш орехонос не образует. Он растет вместе со многими древесными породами-спутниками, а доля участия кедра в этих лесах может быть от самой незначительной (20—30% от общего запаса древесины всех пород на гектаре) до его господства. Урожайность орехов с гектара зависит еще от множества природных факторов. Ориентировочно можно считать, что в год обильного

урожая гектар кедрово-широколиственных лесов дает до 700, а иногда и до 1000 килограммов орехов. Средний же урожай за десятилетний период колеблется около 50 килограммов с гектара.

Кедровники — неоценимая кормовая база для животного мира тайги. Благородный олень—изюбр, кабан, белка, колонок, енотовидная собака, медведь, барсук, харза, бурундук — неотделимы от кедровников. Да и не только они. Птицы — скворцы, дрозды, рябчики, поползни, дятлы, синицы, кедровки, сойки, совы, луни и многие другие — также неразрывно связаны с кедровыми лесами. Одни из пернатых выполняют в лесу роль санитаров, другие являются «сеятелями» кедровых семян, способствуют тем самым воспроизводству кедра.

Кедровники—арена богатой охоты. В экономике Дальнего Востока добыча мяса диких животных и птиц, а также «мягкого золота» занимает видное место.



Но кедровники еще и гигантский плодово-ягодный сад. Сколько плодов и ягод поставляют они к столу трудящихся! Уссурийская груша, абрикос, яблоня, амурский виноград, актинидия, лимонник, черемуха, боярышник, вишня, калина, жимолость съедобная, смородина, малина, лещина, грибы — вот далеко не полный перечень произрастающих здесь растений.

Кедрово-широколиственный лес — богатейшая, уникальная аптека. Выше уже говорилось о целебных свойствах кедровых орешков. Хвоя кедра обладает противоцинготными свойствами. Ее используют также для хвойных ванн. Живица (смола) кедра является антисептиком и используется при приготовлении пластырей и мазей. Из живицы путем отгонки получают скипидар и канифоль — продукты, сами по себе являющиеся лекарственным сырьем и лечебным средством. В нанайской народной медицине лубяную часть кедровой коры используют как ранозаживляющее средство, а растертую в порошок кору — как присыпку при опрелостях. А сколько дру-

 гих лекарственных растений и средств таят в себе смешанные кедровые леса! Чудодейственный женьшень, заманиха, элеутерококк, аралия, лимонник, березовые почки, чага, жестер, боярышник, шиповник, малина, валерьяна, ландыш — не перечислить всех лекарств тайги!

Нельзя забывать и о том, что эти леса — медовая житница Дальнего Востока. Именно в них сосредоточены наилучшие медоносы: несколько видов липы, бархат, клены, леспедеца, аралия, черемуха Маака и азиатская, амурская акация и многие-многие другие растения.

Все эти и другие промысловые богатства кедровых лесов при умелом, хозяйском использовании могут давать ежегодно вчетверо больший доход, чем стоимость однажды вырубленной древесины.

Жаль, очень жаль, что леса с участием кедра произрастают на Дальнем Востоке на сравнительно небольшой территории и запасы кедра в них очень ограничены. Кедровники составляют немногим более 5% площади всех лесов Приморского и Хабаровского краев и Амурской области. Но еще большее сожаление и законную тревогу вызывает то, что, несмотря на столь малую площадь кедровников, основная часть их—почти 85% — приписана к эксплуатационной третьей группе лесов, подлежащих вырубке. А ведь вырубаемая кедровая древесина нередко используется на шпалы, ящичную тару, поддоны для погрузки кирпича, кабельные «катушки» и на многие другие изделия, которые с успехом могли бы изготавливаться не из этого «масличного», «хлебного», лекарственного и кормового дерева, а из древесины других пород, во множестве произрастающих на Дальнем Востоке.

Частенько говорят, что уссурийские кедровники «перестойны» и если их не вырубить, то они, дескать, сами погибнут от старости. А так ли это? Ведь эти леса разновозрастны и составлены из множества разных пород.


Кедровый стланик
Кедр корейский

 родной медицине кедровые орехи издавна считаются полезными против желудочных заболеваний.

Из ореховой скорлупы можно получить буровато-дымчатую краску.

У нашего кедра даже сами по себе шишки — красоты непревзойденной. Они вдвое крупнее шишек сибирского кедра и вчетверо — шишек кедрового стланика. Огромные, от 8 до 17 сантиметров длины, яйцевидно-удлиненные, с красиво отогнутыми кнаружи концами семенных чешуй, они внешне напоминают ананас. Золотисто-коричневая, с запахом тайги, в бусинках подсохшей смолы, с парой вкусных орешков под каждой чешуей, кедровая шишка — чудесный сувенир, завидный подарок тайги. В одной шишке в среднем около 140 орехов. Да и орехи-то — самые крупные среди орехов всех отечественных кедровых сосен: 12—16 миллиметров длины.

В урожайный год на крупных и хорошо развитых кедрах бывает 300—500, а иногда и больше шишек. Обычно же на деревьях средних размеров их насчитывается по 25—50. На молодых кедрах шишки бывают покрупнее, хотя и числом поменьше, а на старых — мельче размером, но их больше. Значительная часть созревших шишек опадает с наступлением осенних заморозков в ветреные дни. Часть же их остается на деревьях и постепенно опадает в течение всей зимы, а недозревшие задерживаются на деревьях и на следующее лето.

Какие же урожаи орехов собирают с гектара кедровников? Вопрос этот сложен и изучен пока лишь весьма приблизительно. Дело в том, что чистых кедровых лесов наш орехонос не образует. Он растет вместе со многими древесными породами-спутниками, а доля участия кедра в этих лесах может быть от самой незначительной (20—30% от общего запаса древесины всех пород на гектаре) до его господства. Урожайность орехов с гектара зависит еще от множества природных факторов. Ориентировочно можно считать, что в год обильного

урожая гектар кедрово-широколиственных лесов дает до 700, а иногда и до 1000 килограммов орехов. Средний же урожай за десятилетний период колеблется около 50 килограммов с гектара.

Кедровники — неоценимая кормовая база для животного мира тайги. Благородный олень—изюбр, кабан, белка, колонок, енотовидная собака, медведь, барсук, харза, бурундук — неотделимы от кедровников. Да и не только они. Птицы — скворцы, дрозды, рябчики, поползни, дятлы, синицы, кедровки, сойки, совы, луни и многие другие — также неразрывно связаны с кедровыми лесами. Одни из пернатых выполняют в лесу роль санитаров, другие являются «сеятелями» кедровых семян, способствуют тем самым воспроизводству кедра.

Кедровники—арена богатой охоты. В экономике Дальнего Востока добыча мяса диких животных и птиц, а также «мягкого золота» занимает видное место.



Но кедровники еще и гигантский плодово-ягодный сад. Сколько плодов и ягод поставляют они к столу трудящихся! Уссурийская груша, абрикос, яблоня, амурский виноград, актинидия, лимонник, черемуха, боярышник, вишня, калина, жимолость съедобная, смородина, малина, лещина, грибы — вот далеко не полный перечень произрастающих здесь растений.

Кедрово-широколиственный лес — богатейшая, уникальная аптека. Выше уже говорилось о целебных свойствах кедровых орешков. Хвоя кедра обладает противоцинготными свойствами. Ее используют также для хвойных ванн. Живица (смола) кедра является антисептиком и используется при приготовлении пластырей и мазей. Из живицы путем отгонки получают скипидар и канифоль — продукты, сами по себе являющиеся лекарственным сырьем и лечебным средством. В нанайской народной медицине лубяную часть кедровой коры используют как ранозаживляющее средство, а растертую в порошок кору — как присыпку при опрелостях. А сколько дру-

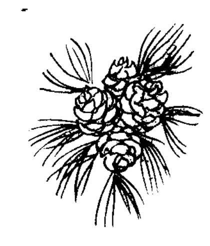

Орех маньчжурский
Лещина маньчжурская
Лещина разнолистная

Поэтому они — биологически устойчивы: на смену отжившим могиканам непрерывно появляется молодая поросль. Следовательно, кедровники непрерывно обновляются и могут сохраняться неограниченно долгое время. И, если в них хозяйничать правильно, на научной основе, они способны непрерывно давать не только древесину, но множество и других огромных ценностей.

Настало время по-настоящему оценить кедрово-широколиственные леса Дальнего Востока, бережно относиться к ним, заглядывать в их будущее. В погоне за «сиюминутной» выгодой с помощью армады бензомоторных пил и многосильных тракторов легко можно нанести непоправимый вред этому уникальному и неповторимому явлению природы. Вот только одно последствие этого неосмотрительного шага: исчезни кедр, и не станет у нас ни легендарного женьшеня, ни полосатого властелина тайги — тигра, ни соболя, ни белки и ни многого другого.

Разве можно это допустить?

ЛЕЖАЧИЙ КЕДР



Уссурийская тайга с ее богатым и необычайно пестрым разнообразием растений взбирается на склоны Сихотэ-Алиня не так уж высоко — 600—700 метров над уровнем моря. А если подняться выше, то очутишься словно в другом мире. Исчезнут теплолюбивые реликты, лес помрачнеет, а на смену пышности и растительному буйству появится однообразная рать из аянской ели с примесью такой же хмурой белокорой пихты. Это темнохвойная тайга. Постоянный полумрак, тишина да сыровато-холодный воздух царят в этом лесу. Лишь бородатые лишайники и мхи уныло украшают серые стволы деревьев. Мрачно, тоскливо здесь, прямо как по Некрасову: «Темень тут вечная, тайна великая, солнце сюда не доносит лучей...»

Но, поднявшись еще выше, пройдя темнохвойную тайгу, на самых подступах к поднебесным, вечно сверкающим снегами гольцам, можно увидеть новое зеленое диво: заросли кедрового стланика. Изумрудным ожерельем они опоясывают седые гольцы, а местами соседствуют с микробиотой.

Вечнозеленое дерево-куст из «семьи» кедровых сосен — стланик — мал ростом, на вид неказист и даже уродлив. А когда присмотришься к нему и узнаешь все его достоинства, невольно проникнешься уважением к этому стелющемуся «кедровому лесу».

Растет кедровый стланик в нашей стране только восточнее Байкала. На юге Дальнего Востока — в Приморье и южной части Приамурья — его можно встретить лишь в самых высокогорных пунктах Сихотэ-Алиня, в частности в горах Партизанска, где он не спускается ниже 900 метров над уровнем моря. Стланик занимает там сухие каменистые участки с тощими почвами, а в северных районах он растет не только на горных склонах, но и в пониженных тундровых и даже заболоченных местах.

Природа наделила кедровый стланик необычайной выносливостью к невзгодам местного климата. Высокогорное плато с постоянными леденящими ветрами, гольцы, крутые склоны гор и прибрежные террасы со скудной каменистой почвой — такова стихия карликового «кедрача». И еще одно условие необходимо. Это — глубокий снежный покров, его зимняя «шуба».

За свой оригинальный, необычный вид кедровый стланик получил много названий, и все они ему «к лицу»: «лежачий лес», «северный кедрач», «кустарниковое дерево», «полукуст-полудерево», «северные джунгли»...

Русские люди знакомы с кедровым стлаником с давних времен. Еще академик С. Крашенинников так охарактеризовал его: «Сие дерево от кедра ничем не разнствует, кроме того, что несравненно меньше и не прямо

растет, но по земле расстилается, потому и стланцем именуется. Шишки его и орехи меньше против кедровых».

Возникновению стелющихся лесов из кедрового стланика способствовали суровые условия мест его произрастания. Высоким деревьям и кустарникам не вынести дующие здесь свирепые ветры и жгучую стужу. Это под силу только лежачему лесу. Небольшие деревца кедрового стланика, высотой 2—4 метра, переплетаясь кронами, прижимаются к земле, «ползут» и стелются по ней, образуя сплошные труднопроходимые «джунгли». Лапчатые ветви, покрытые пучками длинной хвои, лишь верхушками тянутся вверх.

Гибкие ветви кедрового стланика обладают интересным свойством «ложиться на зимовку»: с наступлением осенних заморозков они опускаются к земле. Выпавший затем снег покрывает их глубоким слоем и тем самым предохраняет от вымерзания и чрезмерного испарения влаги. А когда весна растопит снег и освободит стланик из зимнего плена, ветки, умытые талыми водами, снова поднимутся концами вверх, потянутся к солнцу.

Стланик обладает и другой интересной биологической особенностью. Прижимаясь к торфяному слою или к увлажненной почве, его стволики способны образовывать придаточные корни. Благодаря этому куст стланика продолжает жить даже после того, как его основные корни отомрут.

Кедровый стланик является ценным растением. Он— укрепитель горных склонов, снегонакопитель и регулятор водных стоков. Мощными корнями и густыми зарослями стланик отлично противостоит смыву почвы и выдуванию ее ветром.

Не лишен кедровый стланик и декоративности. Его ползучие или чашеобразные кусты могли бы украсить и закрепить овраги, обрывы и склоны, каких немало в наших городах, но только там, где зимой бывает доста-

точно снега. Растет кедровый стланик медленно, но доживает до 200 — 250 лет.

Тяжелая смолистая древесина стланика для некоторых северных районов — основное топливо. Ее используют также в качестве осмола для выгонки скипидара и смолы. Живица в народной медицине применяется для лечения ран и кожных заболеваний. Настой хвои — спасительное средство против цинги. В этом убедился еще в 1741 году академик С. Крашенинников. «Вящая в сланце доброта, — писал он, — что им пользуются от цинготной болезни с желаемым успехом, в чем вся морская экспедиция свидетель, ибо бывшие при оной служители никаких почти других лекарств для излечения объявленной болезни не принимали, кроме сланцевого дерева, из которого и квас делали, и теплым вместо чаю пили и нарочитые приказы отдаваны были, чтобы превеликий котел с вареным кедровником не сходил с огня».



Шишки стланика развиваются, как и у кедра, в течение двух лет и созревают в августе—сентябре. Они светло-бурые, 3—5, реже—6—7 сантиметров длины, яйцевидные или округлые, собраны группами на концах ветвей. После созревания шишки остаются на ветвях до зимы, а часть из них удерживается даже до следующего лета. Собирать их нетрудно: достаточно протянуть руку или только наклониться, чтобы набрать полную горсть. Орешки маленькие — около полусантиметра длины, неправильно-овальные, темно-коричневые, с тонкой скорлупой. В очищенных ядрах содержится около 60% масла, а от веса орешка со скорлупой — 26%. Масло относится к первосортным растительным маслам и по пищевой ценности не уступает маслам из корейского и сибирского кедров, а также миндальному и прованскому. Кроме масла в ядре орешка имеется крахмал, белок, сахар. Орешки потребляются в пищу как в свежем виде, так и «калеными» (поджаренными). Жмых, остаю-

щийся от переработки ядер на масло, может использоваться для приготовления халвы, на начинку и обсыпку конфет, муку для печенья и других кондитерских изделий. В районах массовых заготовок орешков (Нижний и частично Средний Амур, север Амурской области) местное население получает из них вкусное и питательное «ореховое молоко».

Семеноношение стланика начинается с 20—30-летнего возраста и продолжается до глубокой старости. Урожаи повторяются через 2—4 года. В урожайные годы с гектара зарослей стланика собирают до 150—200 килограммов выколоченных из шишек орешков.

Заросли кедрового стланика — прекрасная кормовая база для животных и птицы. В урожайные годы туда устремляются белка, горностай, соболь, медведь, бурундук, мыши (приманка соболю!), а из птиц — глухарь, кукша, щур, кедровка. Последняя выполняет роль основного «сеятеля» стланика — она повсюду припрятывает орешки, которые потом прорастают.

В общем, если учесть все полезное, что таит в себе кедровый стланик, то станет ясным, что это совсем не «никчемные заросли ползучего кустарника», а хоть и низкорослый, хоть и стелющийся, но все же очень ценный хвойный лес! Одна только потенциальная опасность таится в кедровом стланике: его заросли представляют собой «пороховые» площади, где надо быть очень осторожным с огнем. Уж если он загорится, то выгорит дотла, вместе с плодородным слоем почвы, и вновь сможет поселиться на выгоревшей площади очень и очень не скоро...



«ХЛЕБНОЕ» ДЕРЕВО

Своей пышностью и «тропическим» обликом уссурийская тайга во многом обязана произрастающему в ней маньчжурскому ореху. Ведь и впрямь, нет у нас дерева с более раскидистой пальмовидной кроной, соткан-

 ной из таких крупных рогатых веток, как у ореха. Да и никакое другое дерево не имеет столь огромных — до метра длины—перистых листьев. А в каждом листе—до 19 листочков, да таких, что каждый из них сам сошел бы за крупный лист. Взгляните на орех, когда он цветет: длинные тычиночные сережки, свисая с веток, колышутся на майском ветерке, как золотая бахрома. Не менее нарядны и плоды: крупные, в зелено-желтых сочных оболочках, тяжелыми гроздьями свисают они с веток...

Деревья ореха достигают 27—29 метров высоты и 60—70, иногда—90—100 сантиметров в диаметре ствола. Растет он в смешанных лесах речных долин и нижней части горных склонов.

Орех светолюбив и требователен к почве: он хорошо растет и обильно плодоносит только на глубоких, плодородных, богатых перегноем, свежих и воздухопроницаемых почвах. Орех морозоустойчив, но иногда распустившиеся нежные листья побиваются запоздалыми весенними заморозками. Ореховые деревья сравнительно засухоустойчивы. Растет орех быстро: в средних условиях местообитания в 10-летнем возрасте он уже вдвое выше взрослого человека. Плодоносить в хороших условиях произрастания орех начинает уже с четырех—шести лет. А доживает он до 200—250 и более лет.

Вырастить орех не представляет особого труда. Лучше всего высевать осенью свежесобранные семена в предварительно подготовленную почву. Легко переносит он пересадку, а обрезку — болезненно. В городе растет удовлетворительно.

Трудно назвать другое дерево, в котором сочеталось бы так много полезных качеств, как в орехе. Ценна его красивая, пригодная для разнообразных целей древесина. Кора, листья и мясистые оболочки плодов содержат дубильные вещества. В этом отношении орех превосходит многие таннидоносные растения: в его листьях таннидов около 14, а в сочных оболочках плодов — до 22%!

Из сочных оболочек (помните, как они окрашивают пальцы рук?) можно получать стойкий краситель темно-коричневого цвета, пригодный для окрашивания тканей и для протравливания березовой и другой светлой древесины перед лакировкой. В оболочках плодов и молодых листьях содержатся эфирное масло, гумми, спирты и другие вещества, поэтому эти части растения применяются в народной медицине, в частности как вяжущее средство. Вытяжки из листьев и оболочек плодов применяют при лечении застарелых язв и ран, кожных заболеваний, золотухи, рахита, а настойку из листьев — для укрепления волос. Интересно отметить, что листья ореха по содержанию витамина С могут соперничать даже с плодами шиповника. В быту листья ореха, подобно нафталину, применяются для предохранения меховых и шерстяных изделий от моли, а также для отпугивания блох. Из твердой скорлупы ореха можно приготовить тушь и черную краску. В весеннем соке дерева содержится до 2—3% сахара. Но подсочка ореховых деревьев ослабляет их и снижает урожай плодов.



И для пчеловодства орех — желанное дерево: с его тычиночных сережек в конце мая пчелы собирают обильную пыльцу.

Но самое ценное в маньчжурском орехе — его плоды. Они вкусны и питательны как в свежем, так и в переработанном виде. По вкусовым качествам они не уступают прославленному грецкому ореху, слывущему как «хлеб будущего» и «бутерброд с маслом». Ядра маньчжурского ореха содержат 59% питательного масла, до 20% белка, а также витамины. Но вот досада: ядро составляет лишь около 20% общего веса ореха со скорлупой, тогда как у грецкого ореха — 40—50%. Толстая и очень крепкая скорлупа маньчжурского ореха сильно затрудняет извлечение из него ядра, чем, к сожалению, снижает пищевую ценность этих орехов. Тем не менее из маньчжурского ореха готовят начинку для

 конфет, осахаренную крошку и другие кондитерские изделия. Жмых из ядер используется для приготовления халвы. Из очень молодых плодов вместе с зелеными оболочками можно варить варенье, обладающее приятным вкусом. Ореховое масло имеет не только пищевое значение; благодаря его свойству быстро высыхать оно используется для различных технических целей. Дробленые или размолотые вместе со скорлупой орехи являются отличным кормом для домашней птицы и животных. А в лесу они служат кормом для диких кабанов, медведей, белки и других зверей.

В урожайный год с одного 25-летнего дерева можно собрать до 20 килограммов орехов, освобожденных от наружных оболочек. В килограмме насчитывается около 110 орехов в воздушно-сухом состоянии.

Много в уссурийской тайге красивых деревьев. Но взгляните на орех, когда он стоит в окружении бархата, ясеня, дуба и многих других спутников, и вы согласитесь, что он — роскошнее всех. Больше надо поселять его в парках и садах, на бульварах, в аллейных и групповых посадках!

Замечателен орех и тем, что он и после своей долгой жизни дарит людям прекрасный материал: из его стойкой древесины получают отличную фанеру и многие ценные изделия.

АВЕЛЛЯНА



Так поэтично называют в ботанике всем известный лесной орешник—лещину. А произошло это название от итальянского порта Авелляно, прославившегося торговлей лесными орехами.

Лещина — широколистный кустарник с прутьевидными ветвями — встречается повсюду. В наших смешанных кедровниках он образует густой подлесок, плотными куртинами сбился на прогалинах и по опушкам леса,

полосками протянулся по обочинам проселков, сбегает по курчавым склонам сопок, бережет прохладу глубоких оврагов... Зимой орешник неумолчно шепчется с ветрами своей пожухлой листвой, а ранней весной, когда в ложбинах еще белеет ноздреватый снег, он зацветает зеленоватыми сережками. Летом в зарослях лещины гнездятся птицы, а чуть повеет осенью — туда устремляются бурундук и белка. Впрочем, созревающим орехам рады не только шустрые зверьки...

Орехи лещины тонкого аромата, вкусны и питательны, хрустящи в поджаренном виде, они втрое питательнее хлеба, в полтора раза — свинины, в 8—10 раз — молока, в 13—14 раз — свежих яблок и груш. Они хороши как в свежем виде, так и «калеными». В их ядрах содержится более 55% высококачественного масла, свыше 15% белков, легко усваиваемых организмом человека, около 3% сахаров, витамины A, B_1, E, H, а также соли железа и кальция. Из орехов получают масло и халву, их также используют для приготовления кондитерских изделий — вафель, печенья, тортов, начинки для конфет, осахаренной крошки, орехового молока, сливок, питательной муки. Масло, обладающее высокими вкусовыми качествами и приятным ароматом, применяется в пищевой промышленности, а также в парфюмерии, медицине, при производстве высокосортных красок для живописи. Жмых, остающийся от ядер после извлечения из них масла, используется для приготовления халвы.

Заросли лещины, при пересчете их на гектар, в урожайный год дают до 60 — 100 килограммов орехов в скорлупе. Кусты начинают плодоносить с двух-трехлетнего возраста.

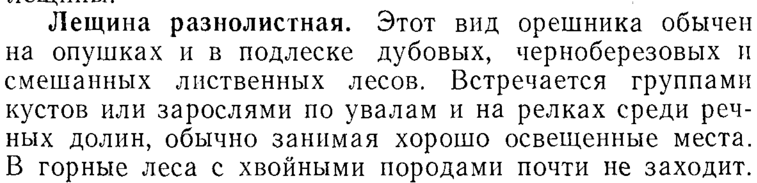
Кора лещины содержит до 10% дубильных веществ и красящие вещества желтых тонов. В листьях и обертках (плюсках) орехов — до 12 — 15% дубильных веществ. Облиственные молодые побеги пригодны на веточный корм.

Древесина лещины мягкая и сильно подвержена червоточине. Она прочна лишь в сухом состоянии и пригодна на мелкие поделки, деревянные обручи, грабли, фашины для укрепления дорог и откосов, тычины — подпорки для садово-огородных культур, черенки, удилища, рукоятки, плетеные изгороди, а тонкие ветки — на грубые корзины для овощей и фруктов. Из древесины можно получать уголь, пригодный для рисования и изготовления пороха, в качестве же топлива она малокалорийна.

Лещина прочно закрепляет овраги; полосы из нее отлично защищают дороги от снежных заносов, а сады, пасеки и животноводческие фермы — от ветра.

В зоне уссурийской тайги распространены два вида лещины.





Лещина разнолистная. Этот вид орешника обычен на опушках и в подлеске дубовых, черноберезовых и смешанных лиственных лесов. Встречается группами кустов или зарослями по увалам и на релках среди речных долин, обычно занимая хорошо освещенные места. В горные леса с хвойными породами почти не заходит.

Кусты разнолистной лещины бывают обычно 1,5—2, реже—до 3 метров высоты. Листья у нее широкоовальные, с двумя широкими боковыми лопастями и более коротким и малым остроконечием, грубоватые, почти голые, смолоду красноватые. Обертка (плюска) ореха — колокольчато-развернутая, короткая, неполностью скрывающая орех. Орехи почти шаровидные или приплюснуто-репчатые, часто ребристые, около 1,5 сантиметра в диаметре, толстокорые. Цветет на юге в марте, в более северных районах—в апреле—мае. Орехи созревают в сентябре и выпадают или легко освобождаются из оберток. На килограмм приходится 800—850 очищенных от плюсок воздушно-сухих орехов. Плодоносит лещина разнолистная с двух-трех лет. Урожайные годы повторяются чаще неурожайных. Даже незначительный уход

(прореживание, рыхление почвы) заметно повышает ее урожайность и крупноплодность.

Лещина маньчжурская. Эта лещина значительно отличается от предыдущего вида. Растет она в подлеске смешанных и кедрово-широколиственных лесов, поднимаясь в горы до 700 метров над уровнем моря. В прогалинах и на вырубках горных лесов образует густые, труднопроходимые заросли. Требовательна к плодородию и влажности почвы, значительно теневыносливее и более морозостойка, чем лещина разнолистная.



Куст этой лещины более крупный, чем разнолистной, до 4—5 метров высоты, ветвящийся только в верхней части. Листья округлые, лопастно-зубчатые, сравнительно мягкие, снизу опушенные. Обертка ореха узкотрубчатая, в 2—3 раза длиннее ореха, усеяна рыжеватыми колючими щетинками, досаждающими при сборе орехов голыми руками. Орех продолговатый, остроконечный, несколько мельче и, пожалуй, вкуснее, чем орех разнолистной лещины, с более тонкой кожурой. Цветет в апреле—мае, орехи созревают в сентябре и опадают вместе с обертками. В килограмме насчитывается до 1400 орехов. По урожайности лещина маньчжурская уступает разнолистной.

В местах совместного произрастания обоих описанных видов лещины можно встретить экземпляры, на которых обертки орехов по длине и форме напоминают лещину маньчжурскую, а по отсутствию колючих волосков на обертках — лещину разнолистную. Нетрудно догадаться, что это — гибридизирует сама природа. А людям остается брать с нее пример, но не только подражать, а и опережать ее, создавать более урожайные и крупноплодные сорта лещины!

ВОДЯНЫЕ ОРЕХИ

Эти орехи растут не в лесу. Их стихия и дом родной — воды озер, речных стариц и тихих заводей. Но,

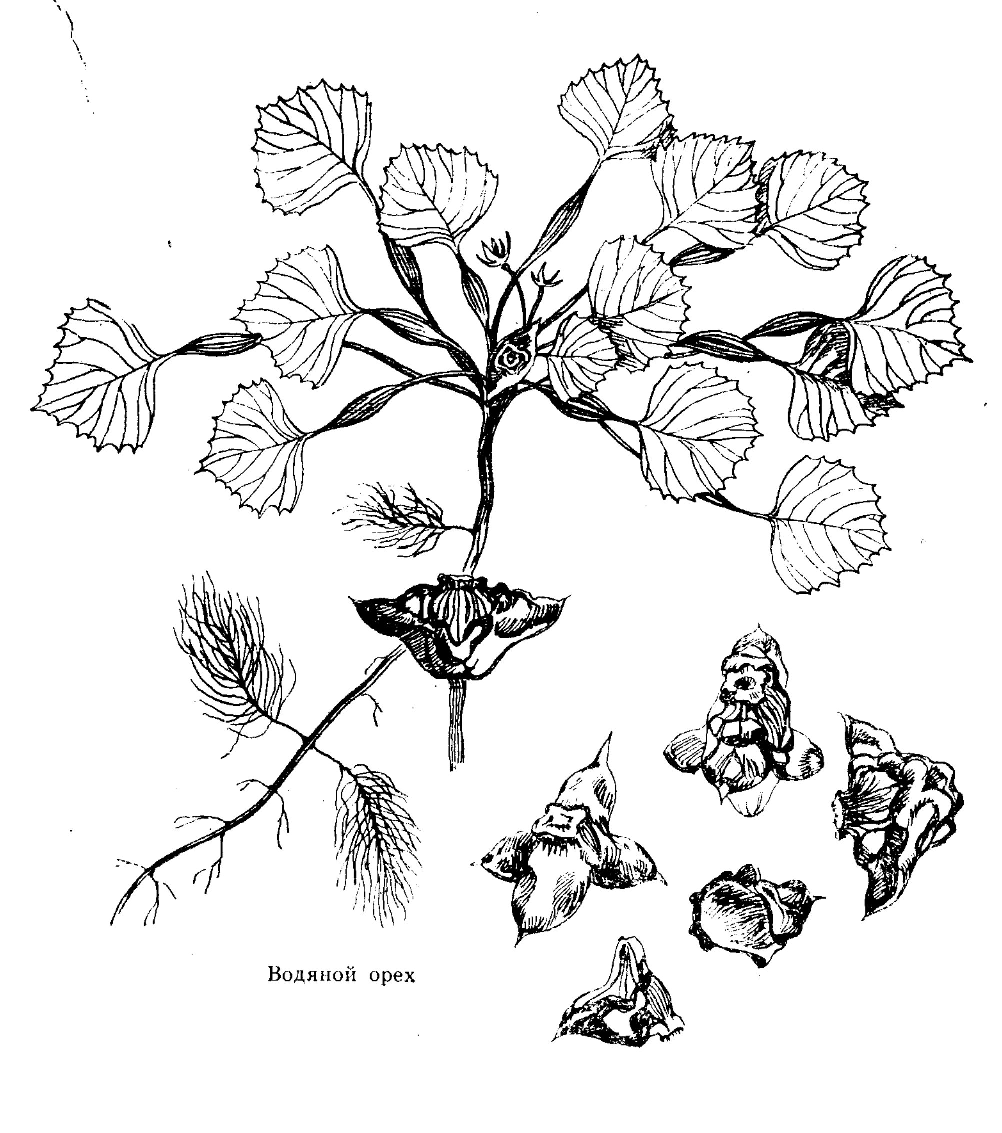
говоря об орехоносных растениях уссурийской тайги, трудно удержаться, чтобы заодно с ними не упомянуть и об этих оригинальных орехах. Ведь они тоже — детище уссурийской природы и растут в самой непосредственной близости от остальных даров уссурийской тайги...

На песчаных берегах и отмелях Уссури и Амура, среди гальки, ила и песка можно увидеть выброшенные водой на берег какие-то диковинные буровато-черные рогатые фигурки. Это и есть водяные орехи. Только не вздумайте разбивать их в надежде найти внутри вкусное ядро и полакомиться им: это — напрасный труд и порча найденного на берегу «сувенира»! Все они — пустые. Ни один полнозерный орех по воде не поплывет и на берегу не окажется.

У водяных орехов много народных названий. Они — и «чилимы», и «чертовы, или дьявольские, орехи», и «рогульки». А в ботанике это водяное травянистое растение известно как трапа, что в переводе с латыни означает рогульник. Это название наиболее подходит для плода чилима, увенчанного двумя или четырьмя острыми рогами.

Водяной орех — однолетнее теплолюбивое растение, сохранившееся на юге Дальнего Востока еще с доледникового периода. Он может расти только в хорошо прогреваемых солнцем стоячих или медленно текущих водоемах — озерах, заливах, протоках, старицах.

Водяные орехи легко узнать по розетке плавающих на водной поверхности треугольных или ромбических пильчатокрайних листьев, несколько напоминающих листья берез. Листья в розетке расположены мозаично, не перекрывая друг друга, и образуют круг диаметром от 20 до 50 сантиметров. На черешках листьев имеются вздутия — воздушные пузыри. На них, как на поплавках, держится все растение: и розетка листьев с цветками и развивающимися плодами, и тонкий, длинный (в



Водяной орех

 большую воду достигающий 3—4 метров) подводный стебель, несущий на себе и нитевидные листья, и перистые корни.



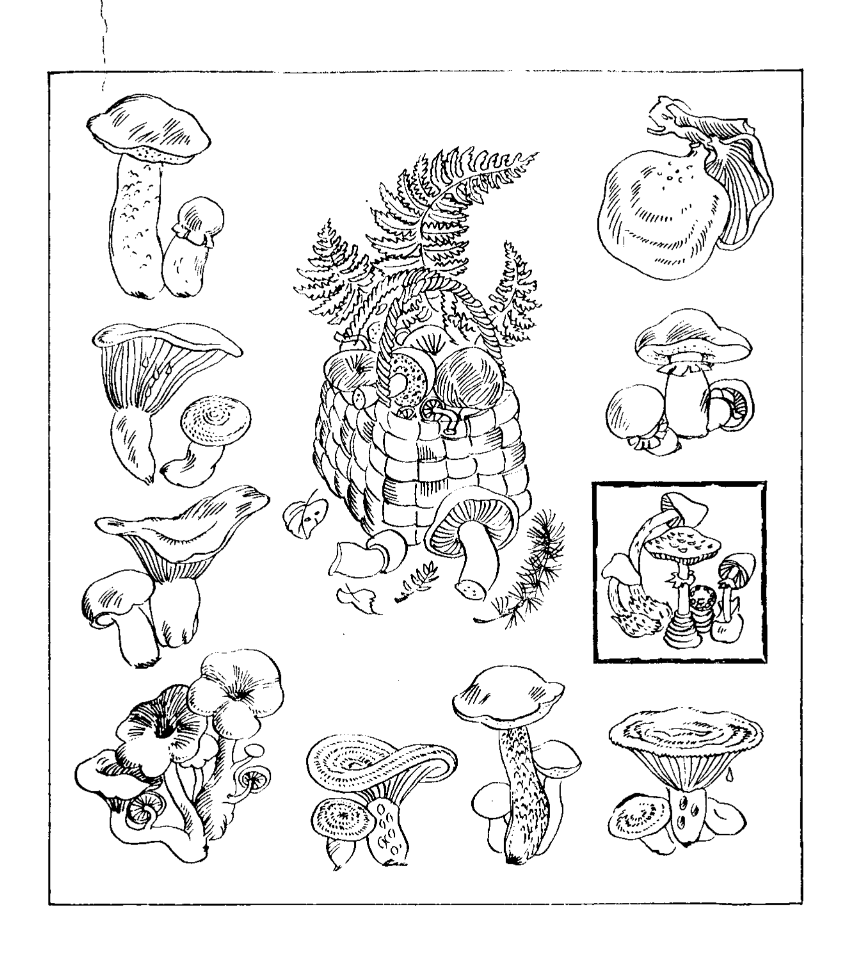
Цветут чилимы в июле—августе. Мелкие невзрачные четырехлепестковые одиночные белые цветки появляются из пазух плавающих на воде листьев. После опыления цветков насекомыми цветоножки загибаются вниз, опуская цветки в воду. Там из них к сентябрю развиваются плоды-рогульки, которые после созревания опадают на дно водоема. Своими рогами, оканчивающимися острым шипом с зазубринами, орех, словно якорем, прикрепляется к илистому дну. Перезимовав там, он весной прорастает и образует новое растение.

В Приморье и Приамурье встречается несколько видов этого растения: с двурогими плодами — орехи ложновырезанный и японский, с четырехрогими — амурский, маньчжурский и другие. Все они отличаются друг от друга по форме листьев и плодов.

Семена водяных орехов съедобны и питательны. По питательности они превосходят картофель и кукурузу. Белое зерно ореха крахмалисто и сладковато. В сыром виде водяной орех похож по вкусу на орех лещины, вареные же или печеные орехи напоминают крахмалистый картофель. Размолотые в крупу или муку, они пригодны для выпечки булочек, на каши и кондитерские изделия. В зернах орехов содержится до 52% крахмала, около 15% белков, до 7% жиров и около 3% сахаров. В деревянистой скорлупе орехов заключено около 7% дубильных веществ.



Грибное раздолье



Крепыши боровики
Избоченились в осинах,
Расступились рыжики
В сени елочных низинок.

В. Катышев



Уссурийская тайга — грибная целина. Судите сами: съедобных грибов во всей нашей стране насчитывается примерно 250 видов. А в Уссурийском крае их сейчас произрастает свыше 200 видов. Это ли не грибное царство! Правда, дальневосточники берут в свои корзинки и лукошки пока всего два-три десятка видов, считая по незнанию все остальные грибы «поганками». Да и от всего грибного урожая, что дает уссурийская природа, собирается пока что не больше 10—15%. Вот где богатые резервы даровых пищевых продуктов!

Люди интересовались и пользовались грибами еще в глубокой древности, за несколько веков до нашей эры. Но что такое грибы — гадали долго. Растения? Но ведь у грибов нет корней, стеблей и листьев, нет и цветков. Они не содержат хлорофилла. В качестве запаса питательных веществ они, в отличие от других растений, накапливают не крахмал, а гликоген, чем напоминают животных. Оболочку грибной клетки составляет не обычная клетчатка, как у всех зеленых растений, а фунгин, очень сходный по химическому составу с тем хитином, который входит, например, в панцирь рака или в покров насекомых. А одна из аминокислот, содержащихся в грибах,—креатинин—имеется в плазме крови. Какое же это растение? — говорят некоторые ученые. Недаром даже знаменитый систематик Карл Линней терялся в свое время: куда отнести грибы — к растениям или к животным? А французский ботаник Вайян сказал в 1718 году о грибах, что это — «проклятое племя, изобретение дьявола, придуманное им для того, чтобы нарушать гармонию остальной природы,

созданной богом, смущать и приводить в отчаяние ботаников-исследователей...»

Сейчас и школьникам известно, что грибы являются низшими растениями, не имеющими хлорофилла. А без него грибы не способны усваивать из воздуха углекислый газ и самостоятельно создавать питательные органические вещества. Поэтому грибы обитают только в такой среде, из которой они могут получать уже готовые органические вещества. Вот почему мы видим их или на растительных остатках, или на лесной подстилке из листьев, на живой или мертвой древесине, или на обильно унавоженной и богатой органическими веществами почве.

Устроены грибы своеобразно. Основной их частью является грибница, или мицелий. Она состоит из гиф — тончайших грибных нитей, пронизывающих почву и обычно невидимых на ее поверхности. А то, что мы обычно называем грибом — ножку со шляпкой, — является лишь плодовым телом гриба. На нем образуются и созревают споры — мириады мельчайших «пылинок», с помощью которых грибы размножаются. Но в силу привычки никто не скажет, что он набрал в лукошко «плодовых тел гриба». Набрал грибов, — и всем понятно, о чем идет речь!

Собирать грибы надо бережно: не срывать «урожай» вместе с частью грибницы, а срезать грибы ножом. В этом — залог последующих урожаев грибов в данном месте. Ведь грибница — многолетняя. Но для того, чтобы она давала хороший урожай грибов, нужны определенные условия. Температура верхних слоев богатой перегноем почвы должна быть в пределах 16—25°, а влажность — около 60—80%. И еще есть одно важное условие, без которого не бывает хороших урожаев многих грибов, растущих на почве. Необходимо, чтобы их грибница росла вблизи корней определенных пород деревьев. Народ давно это подметил и даже дал грибам



 меткие названия: подберезовик, дубовик, подосиновик и другие. А дело в том, что эти грибы находятся в симбиозе, а попросту говоря — в сожительстве с корнями деревьев, образуя с ними так называемый грибокорень, или, по-научному, — микоризу. Гифы (нити) грибницы, густо опутывая тоненькие корешки дерева, вступают с ними в «содружество», которое приносит обоюдную пользу. Дерево снабжает гриб углеводами и витаминами, которые он, не имея хлорофилла, сам вырабатывать не может. Но и гриб не остается в долгу перед деревом. При помощи густых нитей грибницы, оплетающих его корешки, дерево снабжается водой и химическими веществами—азотом, фосфором, калием, кальцием и другими. Только в соседстве с определенными породами деревьев микоризный гриб в состоянии образовать свои крупные плодовые тела (грибы), а следовательно, и размножаться.

Все хвойные породы уссурийской тайги образуют с грибами микоризу. Но нечего искать съедобные грибы под такими лиственными деревьями, как бархат, орех и клен: они не вступают с грибами в симбиоз. Зато под дубом, березой, осиной, тополем, липой, лещиной растут многие съедобные грибы, образующие с этими деревьями микоризу.

Грибы содержат ценнейшие вещества. В них много белков (недаром они слывут растительным «мясом»), имеются аминокислоты, жиры, углеводы, фосфор, сахар, значительное количество ферментов, улучшающих переваримость и усвояемость пищи, соли калия, железа и других элементов. Почти все грибы содержат витамины А, В, $В_1$, $В_2$, С, Д, PP.

Грибы вкусны и аппетитны. Но ошибочно думать, что они ценятся лишь за свои вкусовые качества. Действительно, у хорошо приготовленного грибного блюда вкуса не отнимешь, после него буквально пальчики оближешь! Но гриб, кроме того, — концентрат питатель-

ных веществ, полноценный заменитель многих продуктов питания. Обладая отменным вкусом, грибы еще и очень питательны. В этом отношении они превосходят картофель, овощи и фрукты. Больше того, специалисты-микологи считают, что грибы — это и хлеб, и рыба, и мясо. Особенно ценен «царь грибов» боровик. Считают (может быть, с преувеличением), что в сушеном виде он вдвое калорийнее яиц, втрое — мяса и рыбы, впятеро — картофеля.

Но, воздавая должное аппетитности и питательности грибов, надо не забывать и о том, что содержащиеся в них ароматические и экстрактивные вещества усиливают выделение желудочного сока, почему грибные блюда не рекомендуются людям с заболеваниями желудка, кишечника, печени, почек и с нарушениями обмена веществ.

Питательность отдельных частей гриба различна. Мякоть шляпки значительно питательнее ножки гриба. Спороносный слой у трубчатых грибов, особенно немолодых, лучше удалять. Кожицу со шляпки желательно снимать: чаще всего именно в ней сосредоточены вредные вещества (если они в грибе имеются).

Нижняя часть шляпки у грибов устроена неодинаково. У одних, как например у боровика, подосиновика, подберезовика, масленка, она состоит из множества плотно прижатых друг к другу и сросшихся тонких трубочек. Это — трубчатые грибы. Споры у них образуются внутри трубочек. У другой группы грибов нижняя поверхность шляпки покрыта многочисленными пластинками, почему такие грибы называются пластинчатыми. У них споры развиваются по бокам пластинок. А у таких грибов, как сморчки и строчки, споры формируются в особых сумках, расположенных на ячеистой или извилистой наружной поверхности шляпки. Эти грибы называются сумчатыми.

Все съедобные грибы, в зависимости от их пищевых

достоинств, делятся на четыре категории. Самые ценные и вкусные из них относятся к первой категории, грибы среднего качества — ко второй, еще менее ценные — к третьей, а самые малоценные относятся к четвертой категории. Так, грибами первой категории являются: боровик (белый гриб), рыжик и груздь настоящий; ко второй категории отнесены: подосиновик, подберезовик (кроме болотного), масленок, волнушка розовая, белянка, шампиньон обыкновенный, дубовик, груздь синеющий, груздь осиновый, подгруздок белый, гладыш; к третьей категории — валуй, сыроежка, опенок, лисичка, моховик, груздь черный, подгруздок черный, сморчки, строчки; и, наконец, к грибам четвертой категории относятся: свинушка тонкая, груздь перечный, подмолочник, сыроежка жгучеедкая, вешонка обыкновенная.

Этих категорий придерживаются при приемке грибов заготовительные организации. Но некоторые грибники-любители частично оспаривают эту классификацию, считая, что, например, опенки и черные грузди достойны не третьей, а второй категории. Что ж, как говорят, о вкусах не спорят.

Среди 200 с лишним видов местных съедобных грибов есть такие, которые в других районах СССР или совсем не встречаются или очень редки там. Таковы широко популярные у нас ильмаки («фирменное блюдо» работников тайги!), моховик лиственничный, масленок пихтовый, обабок дальневосточный, ольховики и некоторые другие съедобные грибы.

Как и повсюду в грибных краях, есть в уссурийской тайге и коварные, ядовитые грибы. Их у нас насчитывается более двух десятков видов. Наиболее опасных, вызывающих отравления со смертельным исходом, к счастью, не так уж много и относятся они в основном к мухоморам (включая и очень ядовитую бледную поганку).

Уссурийские леса богаты съедобными грибами. Но,

как ни странно, в дальневосточных продуктовых магазинах, где в большом количестве продается рыба, добытая в пучинах дальних океанов, где на прилавках можно видеть заморские ананасы и бананы, — купить грибы, собранные в ближайшем лесу, очень трудно.

Впрочем, истинный грибник в магазине искать грибы не будет. Ему бы лишь дождаться начала сезона, да и в лес! А там он уж сумеет сам, да и новичку поможет собрать богатые трофеи.

Из всех увлечений, какие свойственны людям в их извечной и неудержимой тяге к природе, «тихая охота» является, пожалуй, одним из самых массовых и любимейших занятий. Стремление «поколдовать» в лесу, окунуться с головой в его полное загадок царство, отыскать, а быть может, и вовсе не найти желанный трофей — перед таким соблазном бессильны все — и стар, и млад. И трудно разобраться в этой неукротимой страсти, чего в ней больше: желания загрузить полней свою корзину или просто побывать наедине, лицом к лицу, с родной природой? Грибы, бесспорно, хороши, и набрать их — желательно. Но не менее чудесен и сам процесс «тихой охоты». Бескровная, далекая от браконьерского разбоя, без гулких выстрелов, разрывающих лесной покой, а вместо ружейной пальбы — с разноголосым «ау!» — грибная охота покоряет всех: и женщин, и мужчин, и молодых, и старых. Побродить по таинственному лесу, подышать ароматом цветов и зеленых трав, послушать шелест листьев и щебетанье птиц очень полезно и детворе, и седовласым людям. А удачлив ли был грибной поход, наполнилась ли трофеями корзина, это не так уж важно. Ведь главное достигнуто: свидание с прекрасным состоялось, заряд бодрости получен. А разве этого мало?

Есть, правда, уже грибники, для которых сбор этих даров тайги превратился в ненасытную наживу. Таким, разумеется, непостижима и чужда та радость общения с

природой, которую уносит из леса (подчас с пустой корзинкой) истинный любитель «тихой охоты». Грибник-торгаш всегда спешит, он рвет и мечет. Он, не в пример истинному другу природы, не пощадит ни грибницу, не переступит, а растопчет ногами и те грибы, которых не желает брать...

Познакомимся же с объектами «тихой охоты» в уссурийской тайге — с основными видами растущих в ней съедобных грибов.

ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ



Белый гриб, боровик. Боровик — всем грибам гриб. Каждый грибник, отправляясь в лес «поохотиться», мечтает о таком трофее. И какими бы грибами он ни наполнил свою корзину, боровики всегда будут водружены сверху, на самом видном и почетном месте. А каждый знакомый, повстречавшийся удачнику, непременно услышит от него: «Вот, полюбуйтесь-ка, как мне повезло!»

Растут белые грибы в одиночку или группами в дубово-березовых лесах, в сосняках и ельниках, в порослевом молодняке из смешанных пород. В отдельные годы боровики появляются в большом количестве, особенно в дубняках. Образуют микоризу (грибокорень) с дубом, березой, сосной, елью. Встречается боровик в местах, не слишком затененных, но не терпит он и прямых солнечных лучей. Любит несырые, хорошо дренированные, «воздушные» почвы. Обычно растет с северной стороны дерева и чаще там, где есть муравейники. Его время — с конца июля до середины сентября. Искать белые грибы надо умеючи, терпеливо и внимательно: они ведут себя очень «скрытно», «прячутся» от взора грибника. Одна из примет, где можно найти белые грибы, — гриб валуй, или лесной «бычок». Этот яркий розовато-желтый гриб — верный спутник белого гриба.

Вот краткий словесный «портрет» боровика. Его шляпка — 8—22 сантиметра в диаметре, сначала полу-

шаровидная, затем выпуклая или почти плоская. Окраска шляпки, в зависимости от места произрастания гриба, различна: в сосняке — темно-бурая, в березовом лесу — светло-каштановая, а в ельнике — красновато-бурая. И еще: если гриб растет в тени, то шляпка светлая, а в освещенном месте она темней и бывает почти черная. Ножка у молодого гриба бочковидная, 8—12 сантиметров длины, 2—4 сантиметра толщины, светлая, слегка буроватая, со светлым сетчатым рисунком. Мякоть шляпки белая, крепкая, без вкуса, приятного запаха, не меняющая цвета на изломе даже после сушки (у других грибов мякоть при сушке чернеет). Отсюда и название пошло — белый гриб. Трубчатый слой у молодого гриба плотный, белый, у зрелого — желтоватый, а у перезревшего — желто-зеленый, легко отделяется от мякоти шляпки.

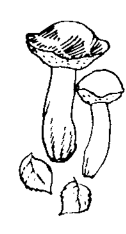
Боровик — самый ценный по питательности и вкусовым качествам гриб, отнесенный к первой категории. Знатоки утверждают, что боровики по питательности конкурируют с курятиной, яйцами и говядиной. Их можно варить, жарить, мариновать, солить, сушить. Маринованными они лучше сохраняют вкус и аромат, чем соленые. Высушенные же белые грибы — наиболее ароматны: в них аромат как бы концентрируется, «сгущается». Боровик содержит витамин А, а также значительное количество витаминов В, $В_1$ и $В_2$. В нем обнаружены антибиотики, губительные для кишечных палочек, вызывающих поносы, и для палочек Коха. А сравнительно недавно в печати промелькнуло сообщение о том, что японские и американские ученые выявили присутствие в белых грибах противоопухолевых веществ.

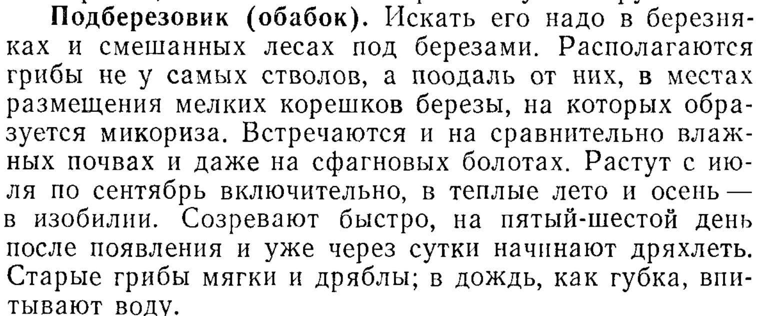
Надо иметь в виду, что у этого прекраснейшего гриба есть несъедобный «двойник» — желчный гриб, который отличается от боровика горьким вкусом мякоти, имеет грязно-розовый трубчатый слой и темносетчатый рисунок на ножке.



Дубовик (синяк). Растет в дубняках, реже — под березами и липами, с конца июля до сентября. Образует грибокорень на дубе. Шляпка 8—20 сантиметров в диаметре, желтовато-бурая или буровато-серая, по краю более светлая, подушковидная, войлочно-бархатистая. Мякоть шляпки и ножки желтая, на изломе быстро и интенсивно синеющая (отсюда второе название — синяк). Трубочки охристо-желтые, устья их оранжево-красные, на изломе также синеющие. Ножка 5—12 сантиметров длины и 3—4 сантиметра толщины, внизу утолщенная, в верхней части светло-желтая, внизу — красная, с сетчатым рисунком.

Съедобный гриб второй категории, употребляемый в пищу вареным и жареным, реже — в соленом, маринованном и сушеном виде. При сушке мякоть чернеет. Следует остерегаться несъедобных, сходных с дубовиком грибов, имеющих также красные устья трубочек.





Подберезовик (обабок). Искать его надо в березняках и смешанных лесах под березами. Располагаются грибы не у самых стволов, а поодаль от них, в местах размещения мелких корешков березы, на которых образуется микориза. Встречаются и на сравнительно влажных почвах и даже на сфагновых болотах. Растут с июля по сентябрь включительно, в теплые лето и осень — в изобилии. Созревают быстро, на пятый-шестой день после появления и уже через сутки начинают дряхлеть. Старые грибы мягки и дряблы; в дождь, как губка, впитывают воду.

Шляпка 3—15 сантиметров в диаметре, смолоду выпуклая, затем — подушковидная, в зависимости от места произрастания серовато-бурая, желтовато-бурая или даже буровато-черная, с бледноватыми пятнами. У растущих на болотистой почве (у «болотного» подберезовика) шляпка грязно-зеленоватая. Кожица шляпки тонкая, почти неотделимая от мякоти. Ножка 5—12 сантиметров длины и 1—3 сантиметра толщины, цилиндричес-

кая, внизу несколько утолщенная, светло-серая, с продолговатыми темными или белыми чешуйками. Мякоть шляпки и ножки белая, на изломе почти не меняет цвета или розовеет, а при сушке чернеет. Трубочки тонкие, у молодых грибов беловатые, позднее буреющие.

Съедобный гриб второй категории, а растущий на болотах — болотный подберезовик, имеющий слабую мякоть, — третьей. Используется в пищу в свежем, соленом, маринованном и сушеном виде (болотный не маринуется). Молодые подберезовики имеют нежную мякоть и очень вкусны, мало чем уступают подосиновикам и даже боровикам. Размолотые в порошок сушеные подберезовики используются для соусов.



Подосиновик. Растет большей частью в осинниках и березняках или под осинами в смешанных лесах. Образует с осиной грибокорень. Яркая окраска шляпки делает гриб хорошо заметным. Искать подосиновики легко, радостно и доступно даже не очень зоркому новичку. Их нарядные «береты» заметит каждый. Только в листопад, в золотую осень шляпки подосиновиков «маскируются» под опавшую багряную листву осин и других деревьев. Время сбора грибов — с конца июня до октября. Встречаются подосиновики одиночно, а чаще — группами.

Ученые-микологи утверждают, что нигде в мире нет такого обилия подосиновиков, как в Хабаровском и Приморском краях.

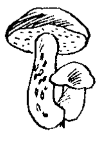
Шляпка 5—20 сантиметров в диаметре, мясистая, сначала полушаровидная, затем подушковидная, бархатисто-войлочная, в зависимости от места произрастания — красная, кирпично-красная, оранжевая, желтая или почти белая. Так, красношляпочные подосиновики растут под осинами и в елово-осиновом лесу; желто-бурые — под березами с осиной. Трубочки тонкие, смолоду белые, с возрастом гриба становятся темно-серыми. Ножка 7—18 сантиметров длины и 1—4 сантиметра толщины, ци-

 линдрическая, книзу несколько утолщенная, белая, с белыми продолговатыми, буреющими при высыхании чешуйками. Мякоть шляпки крепкая, белая, а мякоть ножки — грязноватая, на изломе быстро сереющая, а затем синеющая до черноты, без особого вкуса и запаха, несколько грубее, чем у подберезовика. Не следует собирать переросшие, дряблые грибы: они вскоре становятся опасными для употребления в пищу.

Съедобный гриб второй категории. Нуждается в более продолжительной обработке, чем подберезовик. Молодые грибы рекомендуется мариновать, при этом они лучше сохраняют свой естественный вид. Средние по размеру грибы следует жарить, варить или тушить, а старые, крупные экземпляры — сушить. По вкусовым качествам и питательности среди трубчатых грибов подосиновик считается вторым после белого гриба.



Масленок сибирский. Растет под кедрами в кедрово-широколиственном лесу с августа до середины октября. Связан микоризой с кедром. Шляпка 3—10 сантиметров в диаметре, смолоду ширококонусная, позднее — подушковидная, с тупым бугорком, слизистая, «масленистая» (отсюда название — масленок), в сухом состоянии блестящая, оливково- или грязно-желтая, с вросшими радиальными бурыми волокнами. Трубочки до 4 миллиметров в диаметре, у края шляпки более узкие, низбегающие (опускающиеся) на ножку. Ножка—4—8 сантиметров длины и 1—1,5 сантиметра толщины, желтая, в рыже-бурых бородавках, внизу покрыта белой или розоватой грибницей. Смолоду одет в белое пленчатое покрывало, рано исчезающее. Мякоть всего гриба желтая, не меняющая окраски на изломе. Употребляется в пищу жареным, тушеным, соленым, маринованным или в супах.



Масленок кедровый. Искать его надо под кедром, с которым он связан микоризой. Встречается в разных типах кедрово-широколиственных лесов, но преимущественно на южных склонах гор. Собирают его с августа

до середины октября. Шляпка 8—12 сантиметров в диаметре, подушковидная, «масленистая», буровато-желтая. Трубочки у взрослых грибов до 2 миллиметров ширины, буровато-желтые, у молодых — очень узкие, с капельками млечного сока. Ножка 5—8 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины, вверху желтая, со светлыми бородавками, внизу — темно-желтая, в темных бородавках, у основания покрыта темно-розовым мицелием (грибницей). Мякоть шляпки розовато-желтая. Съедобен, используется, как и масленок сибирский.



Масленок бледный. Растет под кедром, связан с ним грибокорнем. Шляпка 5—12 сантиметров в диаметре, «масленистая», подушкообразная, сероватая или желтоватая. Трубочки тонкие, смолоду белые, с бесцветными каплями, в созревшем состоянии желтые. Ножка 5—9 сантиметров длины и 1 сантиметр толщины, вверху желтая, внизу более тонкая, белая, с розовато-бурыми бородавками, вытянутыми в линии. Мякоть шляпки сверху белая, ближе к спороносному слою — бледно-желтая.

Съедобен и используется подобно другим маслятам.



Масленок поздний (настоящий). Из всех маслят этот — наилучший. Растет под сосной обыкновенной, в частности в многолетних посадках ее в Хабаровском и Приморском краях, а также в естественных условиях произрастания сосны погребальной в Южном Приморье. Собирают с августа до октября включительно. Шляпка 5—10 сантиметров в диаметре, «масленистая», выпуклая, сначала с загнутым краем, в зрелом состоянии подушкообразная, с бугорком посередине, окрашенная от серовато-бурого до темно-бурого или шоколадного цвета, выцветающая до желтой или серовато-желтой окраски. У молодого гриба низ шляпки затянут пленчатым белым или сиреневатым покрывалом, которое с ростом гриба разрывается, оставаясь на ножке в виде кольца, или покрывает ножку до основания; часть покрывала остается по краям шляпки. Мякоть бледно-желтая, неж-

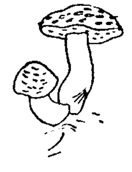
 ная, не изменяющая цвета на изломе, с фруктовым (яблочным) запахом. Кожица легко отделяется от мякоти. Трубочки узкие, кремово- или зеленовато-желтые. Ножка 3—8 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины, цилиндрическая, бледно-желтая, с бурыми бородавками.

Вкусный съедобный гриб второй категории. Маслята настоящие особенно хороши маринованными со снятой кожицей, а также жареные, варенные в супах и тушеные; их можно и сушить.



Масленок зернистый. Очень похож на масленок настоящий (поздний) и часто не отличается от последнего сборщиками грибов. А основные отличия заключаются в том, что, во-первых, у зернистого масленка отсутствует на ножке пленчатое кольцо; во-вторых, его шляпка не такая липкая, как у позднего масленка, даже кажется сухой, и, наконец, на ножке имеются бородавки-зернышки, послужившие основанием для названия «зернистый» масленок. Шляпка у него 5—10 сантиметров в диаметре, подушковидная, желто- или рыже-бурая. Мякоть нежная, бледно-желтая. Трубочки желтые, узкие, у молодых грибов с каплями млечного сока. Ножка 4—6 сантиметров длины, 1—1,5 сантиметра толщины, покрытая буроватыми бородавками-зернышками. Растет под соснами как в естественных сосняках, так и в искусственных посадках сосны, с которой образует микоризу. Собирают этот масленок с июля по сентябрь.

Масленок зернистый — съедобный гриб второй категории. Используется так же, как и масленок настоящий (поздний).



Кроме описанных видов, в уссурийской тайге растут еще **желтоватый, лиственничный, серый, пихтовый** и **перечный маслята.**

Моховик желто-бурый. Растет в августе—сентябре под сосной и лиственницей в сосновых и сосново-лиственничных лесах, образуя с этими породами микоризу. Шляпка 5—10 сантиметров в диаметре, у молодых гри-

бов выпуклая, затем подушковидная, иногда плоская, с тонким краем, сначала охристо-желтая, позднее коричнево-бурая, с буроватыми чешуйками, бархатистая, в сырую погоду слабослизистая, на изломе слегка синеющая. Трубчатый слой грязновато-желтый, затем оливково-табачный, от шляпки отделяется плохо, приросший к ножке; трубочки очень тонкие, неровные. Ножка 5—8 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины, обычно цилиндрическая, светло-желтая или буроватая. Мякоть бледно-желтая, на изломе слегка синеющая.

Съедобный гриб третьей категории, обычно неохотно собираемый грибниками. Используется в жареном и тушеном виде, реже — солится и сушится.



Моховик зеленый. Растет с июля до октября в дубовых и смешанных лесах, образует грибокорень с дубом и другими породами. Встречается чаще одиночно. Шляпка—3—12 сантиметров в диаметре, сначала выпуклая, затем почти плоская, буровато-желтая, оливково-бурая или бурая, бархатисто-войлочная. Часто, главным образом у крупных грибов, верх шляпки испещрен мелкими трещинами. Трубчатый слой ярко-желтый, позднее — желто-зеленый, слегка низбегающий по ножке. Трубочки широкие, неравные по величине, угловатые, слегка синеющие при раздавливании. Ножка 4—8 сантиметров длины и 1,5—2 сантиметра толщины, желтая или слегка красноватая. Мякоть светло-желтая или почти белая, слегка синеющая на изломе.

Съедобный гриб третьей категории, используется в пищу большей частью в свежем виде — жареным и вареным, реже — солится и сушится.



Моховик красный. Растет со второй половины июля до октября в лиственных лесах, в зарослях кустарников и молодой поросли лиственных пород, с которыми образует микоризу. Шляпка 2—9 сантиметров в диаметре, подушковидная, смолоду бархатисто-войлочная, затем — в чешуйках от разрывов кожицы, розо-

вато-пурпуровая или красная. Трубочки широкие, угловатые, вдавленные у ножки, смолоду желтые, позднее — оливково-желтые, синеющие при раздавливании. Ножка 5—10 сантиметров длины и 0,5—1 сантиметр толщины, в верхней части желтая, внизу — от красноватой до буровато-желтой, с красными волокнами и чешуйками.

Съедобный гриб третьей категории. Используется в вареном, жареном и тушеном виде, реже — солится.

Моховик пестрый. Растет с конца июля до сентября в кедрово-широколиственных лесах, связан микоризой с липой и другими лиственными породами. Шляпка 4—8 сантиметров в диаметре, подушковидная, бархатисто-войлочная, сухая, с растрескивающейся кожицей, смолоду бледно-розовая, затем желтеющая и темнеющая до бурой. Трубочки широкие, желтые, от раздавливания синеющие. Ножка цилиндрическая, 3—5 сантиметров длины и 1—1,3 сантиметра толщины, розовато-желтая, на изломе синеющая.

Съедобный гриб третьей категории, используется в пищу, как и другие моховики.

Кроме описанных видов моховиков на юге Дальнего Востока растут еще моховики **каштановый** и **лиственничный.**



Обабок дальневосточный (обабок-великан). Этот гриб-гигант растет с августа до середины сентября в дубняках и смешанных, с участием дуба, лесах южной части Приморья. Образует грибокорень с дубом. Шляпка зрелых грибов крупная — 14—22 сантиметра в диаметре, подушковидная, в старости бугристая, с растрескивающейся кожицей, особенно по краю, мясистая, ярко-желтая или охристая. Шляпка молодого гриба почти шаровидная, морщинисто-ямчатая по радиусам. Трубочки смолоду желтые, затем оливково-желтые. Ножка цилиндрическая, около 12 сантиметров длины и 2—2,5 сантиметра толщины, охристо-желтая,

покрыта продольными рядами желто-бурых чешуек. Мякоть молодых грибов плотная, белая, у зрелых — рыхлая, белая, над трубчатым слоем желтоватая, на разрезе розовеющая, приятного вкуса. Мякоть ножки крепкая, серовато-белая.

Обабок дальневосточный — съедобный гриб третьей категории.

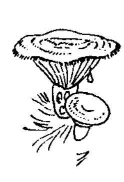


Обабок окрашенноножковый. Растет со второй половины июля до середины сентября под черной (даурской) березой в сухих дубово-черноберезовых и дубово-сосновых лесах, образует микоризу с черной березой. Шляпка 3—11 сантиметров в диаметре, подушковидная, бархатисто-войлочная, серовато-розовая или оливковая. Трубочки вдавленные у ножки, смолоду розовато-серые, кремовые, у зрелых грибов — светло-бурые или розоватые. Ножка 6—11 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины, с пурпуровыми чешуйками по белой или кремовой окраске, внизу — ярко-желтая. Мякоть шляпки белая.

Обабок окрашенноножковый — съедобный гриб третьей категории.

Кроме описанных видов на Дальнем Востоке встречаются еще обабки **красно-бурый** (в березняках) и **черно-бурый** (в дубняках).

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ



Груздь настоящий (сырой). Это — один из самых популярных и любимых в народе грибов. Растет он в августе и сентябре под березами, образуя с ними микоризу, встречается в березовых, смешанных и хвойных лесах. Часто образует скопления, откуда и его название: от древнеславянского — «груздие», груда. Но найти его иногда бывает нелегко, так как он «маскируется» в опавшей хвое и прелой листве. Шляпка гриба 10—20 сантиметров в диаметре, у молодого —

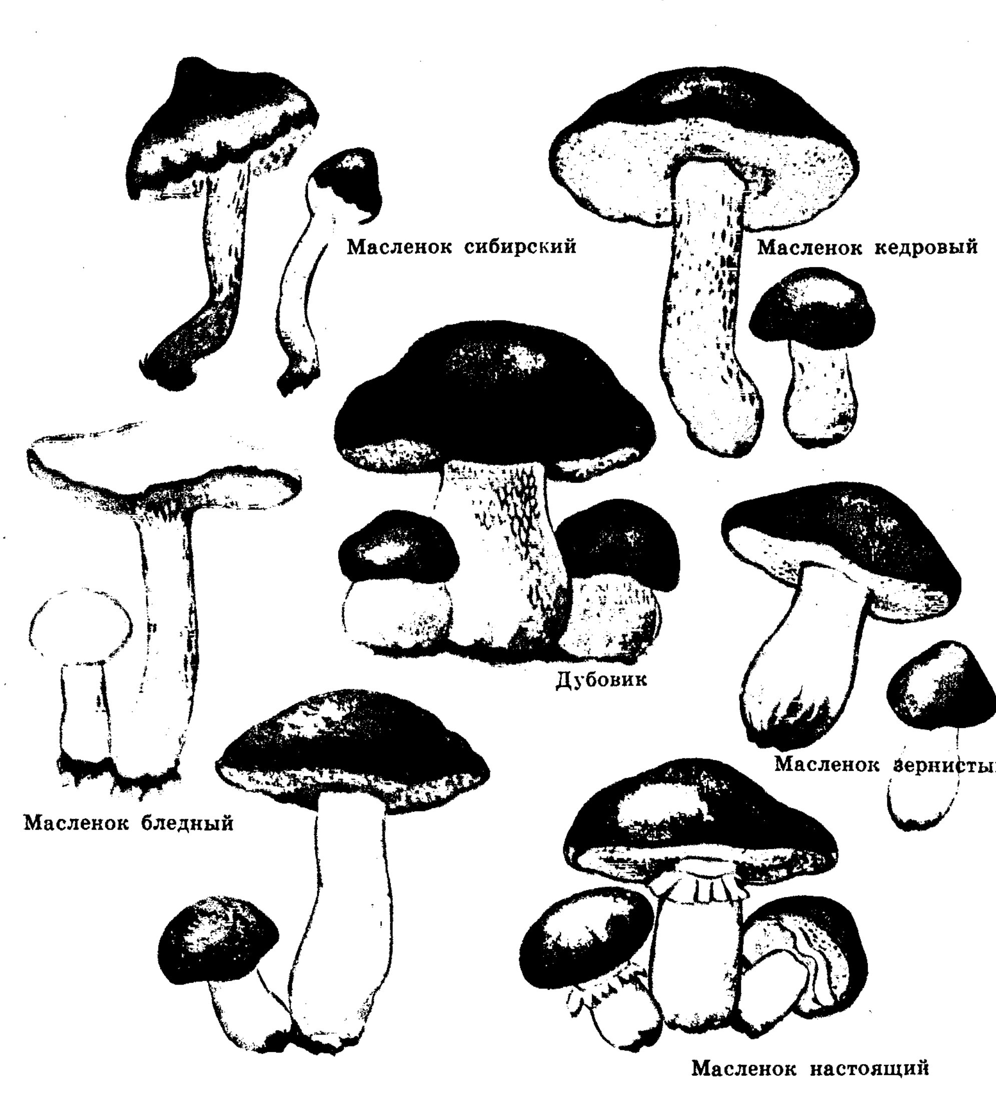
почти плоская, часто вдавленная посередине, с загнутым вниз краем, белая, у зрелого — воронкообразная, с пушисто-волокнистой бахромой по краю, светло-желтая или кремовая, со слабо заметными более светлыми концентрическими кругами, нередко с буроватыми пятнами. Даже в сухую погоду шляпка бывает слегка слизисто-влажной, откуда и пошло — сырой груздь. Пластинки почти белые с желтоватым краем, приросшие к ножке и слегка низбегающие по ней. Ножка 3—6 сантиметров длины и 2—3 сантиметра толщины, ровная, голая, плотная, внутри полая, почти белая, иногда с желтоватыми пятнами. Мякоть упругая, плотная, но ломкая, белая, при изломе выделяет белый едкий млечный сок, желтеющий на воздухе. Запах мякоти острый, приятный («груздевой»). Съедобный гриб первой категории. Идет главным образом в засол, иногда для маринования. В таком виде грузди имеют голубоватый оттенок, мясисты, сочны и ароматны. С незапамятных времен груздь славится как самый знаменитый гриб в хлебосольной русской кухне.

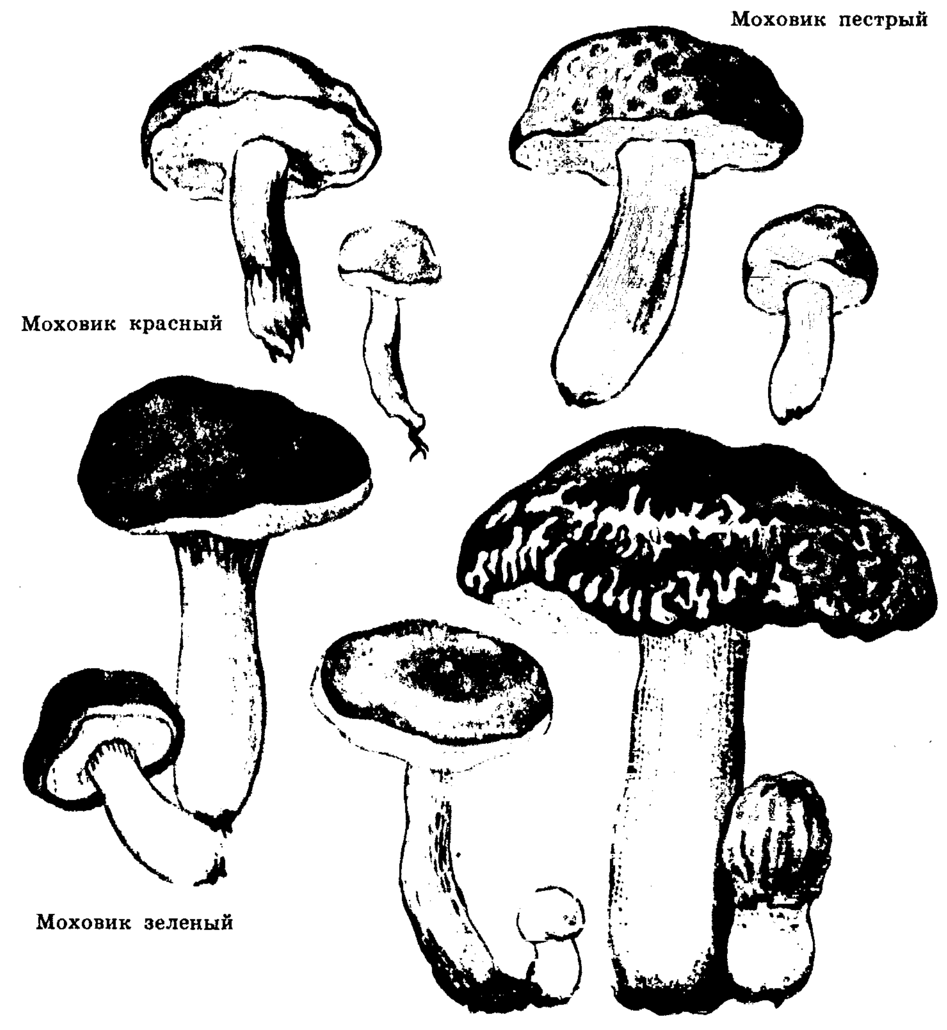


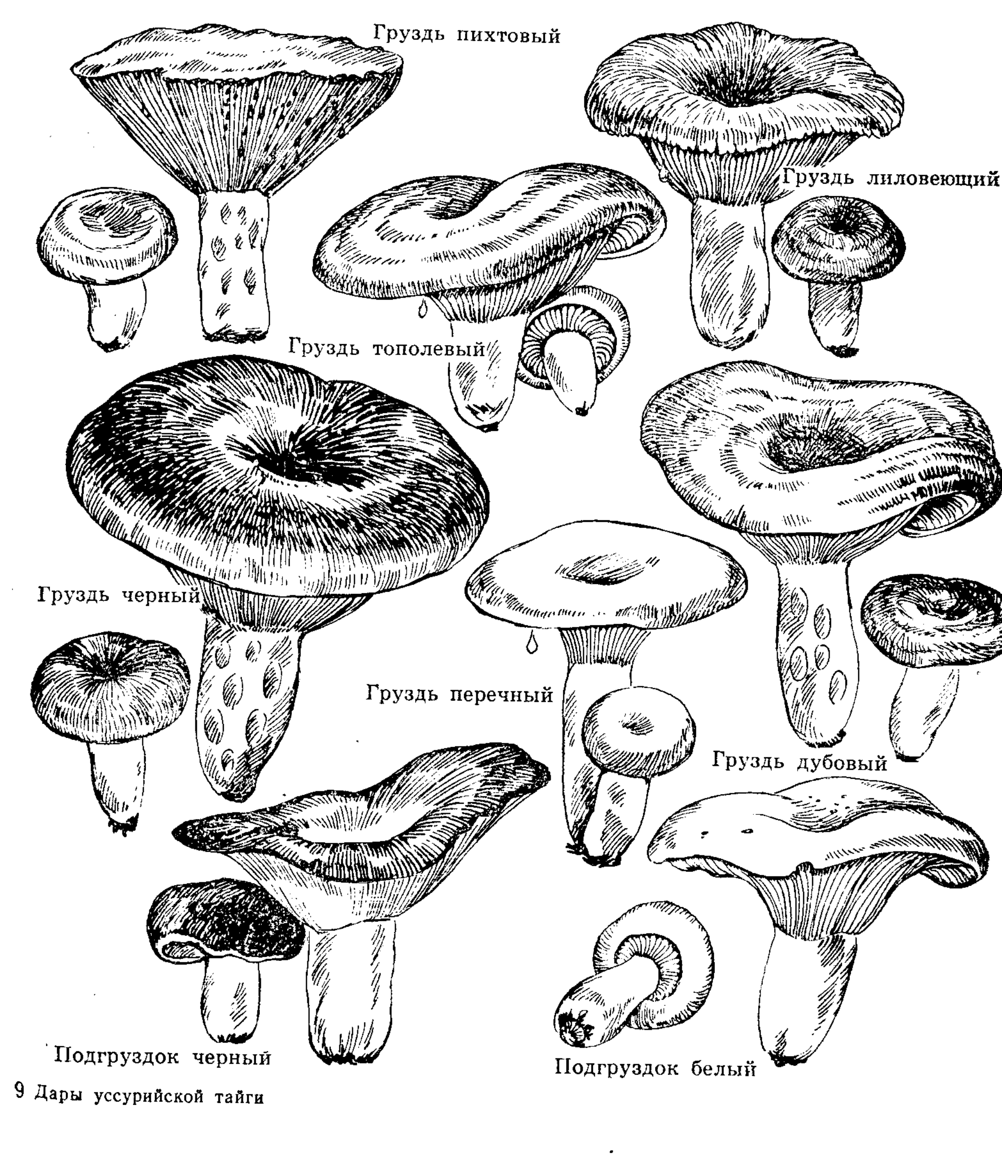
Груздь пихтовый. Растет под пихтами, образуя с ними микоризу. Встречается в смешанных и хвойных лесах с августа до половины сентября. Этот груздь растет только на Дальнем Востоке. Шляпка у него 12—15 сантиметров в диаметре, смолоду почти плоская, с углублением в центре, с завернутым бахромчатым краем, у зрелых грибов воронковидная, всегда влажная, кремовая, со слабо заметными концентрическими кругами светло-желтого цвета. Мякоть кремовая, пресного вкуса, млечный сок белый, на воздухе быстро зеленеющий. Ножка 5—7 сантиметров длины и 2—4 сантиметра толщины, кремовая, местами в буроватых пятнах.

Съедобный гриб, в соленом виде по вкусу мало уступает груздю настоящему.

Груздь лиловеющий (синеющий). Растет в августе


Масленок сибирский
Масленок кедровый
Дубовик
Масленок зернисты
Масленок бледный
Масленок настоящий
Масленок желто-бурый


Моховик пестрый
Моховик красный
Моховик зеленый
Обабок дальневосточный
Обабок окрашенноножковый


Груздь пихтовый
Груздь лиловеющий
Груздь тополевый
Груздь черный
Груздь перечный
Груздь дубовый
Подгруздок черный
Подгруздок белый

под ивами и березами, образуя с ними микоризу. Встречается во влажных смешанных и хвойных лесах, а также в чистых березняках. Часто встречается на юге Приморья и в других районах уссурийской тайги. Шляпка 10—15 сантиметров в диаметре, смолоду выпуклая, затем почти плоская, в середине слегка вдавленная, с бугорком в центре, у зрелого гриба — воронковидная, всегда влажно-клейкая, желтая, с торчащими волосками и чешуйками. Пластинки частые, бледно-желтые, низбегающие на ножку, при ранении синеющие. Мякоть белая. Млечный сок белый, но на воздухе приобретает характерный фиолетово-лиловый цвет (отсюда название — лиловеющий). Ножка 5—7 сантиметров длины и 1,5—3 сантиметра толщины, бледно-желтая, внутри рыхлая, затем полая, с лакунами (углублениями), местами в буроватых пятнах.

Съедобный гриб второй категории, в соленом виде по вкусу мало уступает груздю настоящему.

Груздь тополевый, осиновый. Растет во второй половине июля и в августе под осинами и тополями, образуя с ними микоризу. Шляпка 8—15 сантиметров в диаметре, сначала выпуклая, с вдавленной серединой, с загнутым вниз краем, затем воронковидная, голая, у молодых грибов слабо войлочно-опушенная, белого цвета, со слабо выраженными концентрическими водянистыми кольцами, более заметными по краю. Пластинки частые, светло-розоватые. Мякоть беловатая, с белым млечным соком едкого вкуса. Ножка 2—5 сантиметров длины и 2 сантиметра толщины, изогнутая, грязновато-белая, смолоду сплошная, затем полая.

Съедобный гриб второй категории, годный только в засол и то лишь после отмочки.



Груздь дубовый. Растет под дубом и лещиной в кедрово-широколиственных лесах и дубняках с июля до середины октября. Образует грибокорень с дубом и лещиной. Шляпка 7—16 сантиметров в диаметре, смоло-

ду почти плоская, с углублением посередине и завернутым вниз краем, у взрослого гриба воронковидная, плотная, мясистая, влажная, бледно-рыжеватая, с охристыми концентрическими кругами. Пластинки бледно-охристые или кремовые, низбегающие на ножку. Мякоть острого вкуса. Млечный сок белый, не изменяющийся на воздухе. Ножка 4—10 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины, с лакунами (углублениями).

Съедобный гриб второй категории, хороший в засолке.



Груздь черный («гриб-цыган»). Растет обычно под березами в смешанных, реже — в хвойных лесах, часто на влажных местах, со второй половины июля до октября. С березой образует грибокорень. Шляпка 10—20 сантиметров в диаметре, сначала почти плоская, вдавленная посередине, с загнутым вниз краем, позднее — неглубоковоронковидная, в середине иногда клейкая, оливково-бурая или темная до черноты, с более светлым, желтоватым войлочным краем и слабо заметными концентрическими кольцами. Пластинки очень частые, смолоду кремовые, затем грязно-буроватые, при надавливании темнеющие. Ножка 4—5 сантиметров длины и 2—2,5 сантиметра толщины, плотная, сначала сплошная, затем полая, одного цвета со шляпкой. Мякоть крепкая, плотная, белая, на изломе темнеющая, очень острого вкуса, с обильным белым едким млечным соком.

Съедобный гриб третьей категории, идущий в засол. Тщательно промытые и вымоченные черные грузди теряют горечь. В соленом виде шляпка гриба становится фиолетовой или вишневой, а мякоть — хрустящей, плотной, долго сохраняющей крепость и хороший вкус.



Груздь перечный. Растет под дубом, образуя на нем микоризу, в дубняках и хвойно-широколиственных ле-

 сах. Собирают его с начала июля по сентябрь включительно. Шляпка 10—15 сантиметров в диаметре, смолоду почти плоская, лишь вдавленная в центре, с завернутым вниз краем, позднее — воронковидная, мясистая, сухая, гладкая, неопушенная, матовая, белая или кремовая. Пластинки очень частые, узкие, белые или розовато-кремовые. Мякоть на изломе зеленовато-голубоватая, вкус едкий, очень острый. Не зря же он — перечный! Млечный сок белый, обильный, быстро засыхающий на пластинках комочками. Ножка 5—8 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины, плотная, белая.

Съедобный гриб четвертой категории, самый малоценный среди груздей, собираемый только для засола, перед которым нуждается в тщательной вымочке или отваривании.

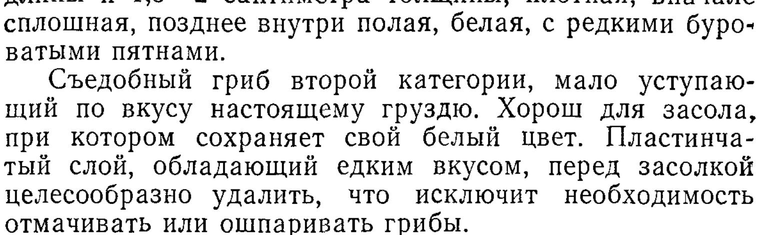


Подгруздок черный (чернушка). Растет в хвойных и смешанных лесах на почве с середины августа до середины сентября, образует микоризу с хвойными деревьями. Шляпка 8—15 сантиметров в диаметре, смолоду плоско-выпуклая, слегка вдавленная посередине, с загнутым вниз краем, позднее неглубоковоронковидная, сначала грязновато-серая, затем темно-бурая (отсюда — «чернушка»), слегка клейкая. Пластинки частые, узкие, смолоду белые, позднее сероватые, слабонизбегающие на ножку, при надавливании чернеющие. Мякоть белая, хрупкая, на изломе сначала краснеющая, затем чернеющая, без млечного сока. Вкус мякоти неедкий, пресный, а пластинки — очень едкие. Ножка 3—6 сантиметров длины и 1,5—2,5 сантиметра толщины, цилиндрическая, сплошная, одного цвета со шляпкой или светлее ее, темнеющая даже от прикосновения.

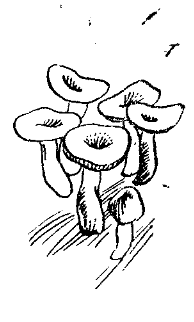
Съедобный гриб третьей категории. Идет только в засол после отмачивания или отваривания. В засолке чернеет.



Подгруздок белый. Его также называют сухим груздем в отличие от настоящего груздя, у которого шляпка слегка слизистая. Растет под березами в березовых, дубовых и смешанных лесах с начала июля до середины октября. Образует микоризу на березе и других лиственных деревьях. Шляпка 6—15 сантиметров в диаметре, сначала почти плоская, с углублением посередине и завернутым неопушенным краем, позднее неглубоковоронковидная, с распрямившимися краями, плотная, мясистая, с сухой поверхностью, белая, иногда с буроватыми пятнами, часто с приставшими комочками земли. Пластинки частые, голубовато-белые, едкого вкуса, низбегающие на ножку. Мякоть белая, плотная, без млечного сока, неедкая. Ножка 3—4 сантиметра длины и 1,5—2 сантиметра толщины, плотная, вначале сплошная, позднее внутри полая, белая, с редкими буроватыми пятнами.



Съедобный гриб второй категории, мало уступающий по вкусу настоящему груздю. Хорош для засола, при котором сохраняет свой белый цвет. Пластинчатый слой, обладающий едким вкусом, перед засолкой целесообразно удалить, что исключит необходимость отмачивать или ошпаривать грибы.



Сыроежки. Эти грибы, пожалуй, самые популярные в народе. Мало кто из любителей грибов с самого детства по примеру бывалых грибников не отведал бы их вкуса в сыром виде. Отсюда, видимо, и пошло — сыроежки. Их род очень многочисленный. Только в лесах Дальнего Востока насчитывается более 10 видов сыроежек. По утверждению микологов, сыроежки составляют не менее одной трети общего урожая съедобных грибов. Интересно, что для окраски своих шляпок сыроежки использовали все цвета радуги. Каких только шляпок у них не бывает: от почти черных или темновишневых, пурпурно-красных, лиловых, темно-зеленых до светло-желтых, бледно-розовых и почти белых. Не-

 даром про них сложена поговорка: «Тридцать пять сестер и все от разных матерей». Как огоньки иллюминации, горят они на фоне зеленой травы. Искать их куда легче, чем прячущиеся в сухой листве и хвое грузди и другие «стыдливые» грибы. Все сыроежки — изящные, грациозные грибы. Они влаголюбивы, но не боятся засухи, и теплолюбивы, и холодостойки. Растут в хвойных и смешанных лесах, радуя грибников с первых летних дней до глубокой осени.

Следует иметь в виду, что те из сыроежек, у которых шляпки окрашены в красные тона — красный, темно-красный или пурпурно-красный цвет, часто имеют жгуче-горький вкус, поэтому годны только в засол. Самыми же вкусными считаются сыроежки с зелеными шляпками.

Сыроежки — очень хрупкие грибы. Для придания им упругости и для удаления горечи перед засолом их следует бланшировать (выдержать в кипящей воде 5—8 минут).



Сыроежка сине-желтая. Растет в дубняках, березняках, осинниках и смешанных с дубом лесах со второй половины июня по сентябрь включительно. Образует микоризу с дубом, березой и осиной. Шляпка 7—15 сантиметров в диаметре, смолоду выпуклая, затем распростертая, вдавленная посередине, с ребристым краем и радиальными вросшими волокнами, у края серовато-зеленая, в середине — темно-зеленая или охристая. Пластинки частые, белые, споровый порошок белый. Ножка 5—12 сантиметров длины и 1—1,5 сантиметра толщины, белая, внутри ватообразно-рыхлая, мякоть неедкая, пресная.

Съедобный гриб, употребляется в жареном и тушеном виде и для засола.

Сыроежка съедобная. Растет в дубовых, хвойных и смешанных лесах, со второй половины июля до октября. Образует микоризу с дубом и хвойными поро-

дами. Шляпка 6—10 сантиметров в диаметре, плоская, иногда морщинистая, с гладким или слегка волнистым краем, матовая, сухая, крепкая, красновато-розовая или темно-пурпуровая, с плохо снимающейся кожицей, которая часто не доходит до края шляпки на 1—2 миллиметра, где обнажается белая мякоть. Пластинки частые, ближе к ножке часто разветвленные, белые или желтовато-белые. Ножка 4—6 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины, цилиндрическая, ровная, книзу несколько утонченная, белая. Споровый порошок белый. Мякоть белая, сравнительно крепкая, неедкого, пресного вкуса.

Съедобный гриб, употребляется в пищу в жареном и вареном виде, а также идет в засол.



Сыроежка лайковая. Растет в дубняках и хвойно-широколиственных лесах с участием дуба, на котором образует микоризу, со второй половины июля до октября. Шляпка 5—9 сантиметров в диаметре, смолоду выпуклая, в зрелом виде распростертая, с тупым краем, пурпурно-красная или розово-красная, иногда с беловато-кремовыми пятнами. Кожица снимается до середины шляпки. Пластинки у зрелых грибов и споровый порошок ярко-охристые. Ножка 3—6 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины, белая, книзу более тонкая, внутри рыхлая. Вкус мякоти неедкий, пресный.

Съедобный, часто встречающийся гриб.



Сыроежка зеленая. Одна из лучших сыроежек. Шляпка 6—12 сантиметров в диаметре, у молодого гриба полушаровидная или выпуклая, затем распростертая, по краю ребристо-полосатая, зеленого цвета, с редкими рыжевато-буроватыми пятнами. Пластинки белые с рыжевато-бурыми пятнами. Споровый порошок бледно-желтый. Ножка 4—8 сантиметров длины и 1—1,5 сантиметра толщины, белая, ровная, иногда вздутая, внутри рыхлая. Мякоть белая, слабоедкая или почти пресная, суховатая.

Растет под березами, образуя на них микоризу, в березняках и в смешанных с березой лесах в августе и сентябре. Употребляется в пищу в жареном, вареном и соленом виде.

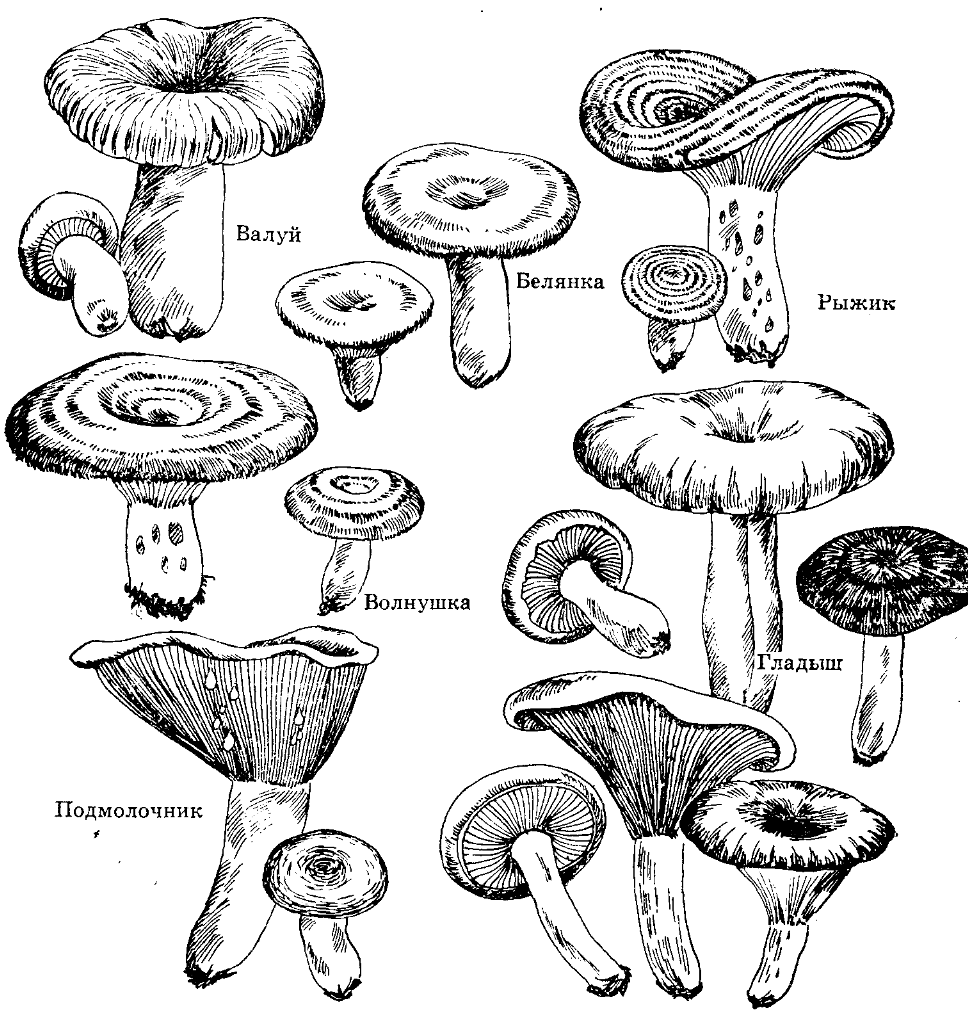
В уссурийских лесах встречаются также болотная сыроежка — в хвойных, буреющая, или селедочная, — в дубняках и смешанных лесах с участием дуба, гребенчатая — в дубняках, жгучеедкая — в хвойных и лиственных лесах, желтая — в березняках, — сыроежка Келе — в хвойных, преимущественно еловых лесах и другие сыроежки.



Валуй (бычок). В народе он известен как «гриб-плакун» или «плакса-гриб», а почему — видно будет ниже. Шляпка у него 6—10 сантиметров в диаметре, у молодого гриба она почти шаровидная, затем выпрямляется до распростертой, со слегка вдавленной серединой и ребристым краем, желто-бурая или буровато-охристая. В сухую погоду шляпка блестящая, в сырую — очень слизистая. Мякоть белая или бледно-желтоватая, плотная, горького вкуса, со слабым запахом соленого гриба или отдающая сыростью. Пластинки приросшие к ножке, частые, вильчато-разветвленные, вначале беловато-кремовые, позднее желтоватые, «слезящиеся» капельками жидкости (отсюда—«плакун»), после высыхания которых остаются бурые пятнышки. Споровый порошок кремовый. Ножка 5—10 сантиметров длины и 1,5—2,5 сантиметра толщины, цилиндрическая, иногда вздутая, полая внутри, окрашена бледнее шляпки, с бурыми пятнами.

Валуй — частый спутник белого гриба. Растет он в лиственных, березово-дубовых и других смешанных лесах со второй половины июля до октября, образует микоризу с лиственными породами.

Съедобный гриб третьей категории. Идет в засол, иногда маринуется. Из-за острой горечи перед засолом его необходимо вымачивать. В соленом виде он вкусен


Валуй
Белянка
Рыжик
Волнушка
Гладыш
Подмолочник
Свинушка тонкая

 и не уступает многим грибам. Из крепкой мякоти валуя можно готовить грибную икру.

Волнушка. Этот гриб по окраске шляпки обычно называют волнушкой розовой. Шляпка взрослого гриба 6—10 сантиметров в диаметре, у молодого гриба она почти плоская, с ямкой посередине и завернутым вниз мохнатым краем, позднее воронковидно-вдавленная, в сырую погоду посередине клейкая, с красноватыми концентрическими кольцами — зонами, похожими на расходящиеся кругами волны (не отсюда ли название гриба — волнушка?). Край шляпки зрелого гриба остается завернутым вниз и мохнатым. Пластинки частые, тонкие, желтоватые, кремовые или светло-розовые. Ножка 4—7 сантиметров длины и 2—2,5 сантиметра толщины, цилиндрическая, внутри полая или с канальцем, грязновато-желтая или одного цвета со шляпкой. Мякоть рыхлая, ломкая, белая или розоватая, очень острого, едкого вкуса. Млечный сок при вытекании белый, на воздухе в сухую погоду становится желтым, но во влажных условиях не желтеет.



Волнушка — гриб осенний, растет со второй половины августа до середины октября — до самого «бабьего лета», встречаясь группами или одиночно в березовых и смешанных хвойно-лиственных лесах. С березой образует микоризу.

Съедобный гриб второй категории, но из-за жгучего вкуса его можно использовать только в засол, причем предварительно необходимо тщательно промыть, вымочить или отварить. Правильно засоленные волнушки, особенно молодые, довольно вкусны. А вот в лесу грибники встречают волнушку без особого энтузиазма и берут ее обычно лишь тогда, когда потеряют надежду заполнить корзины чем-либо более желанным.



Белянка. Этот гриб иногда называют белой волнушкой. И не без основания: они очень похожи друг на друга. Белянка отличается от розовой волнушки в ос-

новном белым или бледно-кремовым цветом и меньшим размером шляпки. Вот ее краткий «портрет»: шляпка 4—6 сантиметров в диаметре, сначала плоская, но с вдавленной серединой, позднее — неглубоковоронковидная, с завернутым вниз мохнатым краем, белая или светло-кремовая, в центре кремово-охристая, сухая, по всей поверхности шерстистоопушенная, без заметных концентрических кругов. Пластинки узкие и частые, розовато-кремовые. Ножка 1—3 сантиметра длины и около 1 сантиметра толщины, гладкая, ломкая, полая внутри, без лакун (углублений). Млечный сок белый, острый, иногда горького вкуса. Мякоть нежная, белая или розоватая.

Растет под березами, образуя с ними микоризу, чаще под молодыми, в лиственных и смешанных лесах и в кустарниковых зарослях, со второй половины августа до октября.

Съедобный гриб второй категории с нежной и приятного вкуса мякотью. Идет только в засол, причем предварительно его требуется вымочить в воде или ошпарить кипятком.



Рыжик. Знатоки спорят, какой из пластинчатых грибов самый хороший. И многие глубоко убеждены: самый вкусный и самый ценный среди них — рыжик. В кулинарии рыжики считаются деликатесом. Да и история традиционного русского экспорта подтверждает высокую марку этих грибов: когда-то соленые рыжики в бутылках отправлялись из России во Францию. Парижане ценили их выше шампанского. Между прочим, и в нашей стране есть районы, население которых «ослеплено» рыжиками. Так, коренные жители Забайкалья никаких грибов, кроме рыжиков и груздей, не собирают. Рыжик ценится за отличный вкус и несравненный аромат и относится к высшей (первой) категории. Дело, однако, не только во вкусовых качествах рыжиков. В соленом виде они по калорийности оставляют

 позади маринованные боровики, куриные яйца и даже курятину и говядину, а по усвояемости ни один гриб не угонится за рыжиком. Он, как и груздь, — очень хорош для засола, но вместе с тем, не в пример многим грибам, рыжик хорош и жареным, и в маринаде. Кстати, перед использованием его не следует вымачивать и мыть, надо лишь очистить от приставших соринок и хвоинок. Солить рыжик лучше всего в бочонке, сделанном из древесины родных ему пород дерева — кедра, сосны и ели.

Растет рыжик в кедровниках, встречается он также в сосняках, ельниках и в смешанных лесах. Образует микоризу с хвойными породами этих лесов.

Различаются две разновидности рыжика — желто-оранжевые, растущие в кедровниках и сосняках, и с более темными рыжевато-зелеными шляпками — «еловые» рыжики, растущие в ельниках. По пищевым качествам они сходны.

Шляпка рыжиков 6—12 сантиметров в диаметре, вначале почти плоская, вдавленная в середине, затем — воронковидная, желто-оранжевая или рыжевато-зеленая, с более темными концентрическими кругами, гладкая, голая, в дождь слизистая. Мякоть оранжевая, пресная, на изломе выделяет такого же цвета млечный сок, приятно пахнущий сосновой корой или кедровым орехом. Пластинки оранжевые, частые, приросшие к ножке, от надавливания зеленеют. Ножка 4—6 сантиметров длины и 1—1,5 сантиметра толщины, плотная, внутри рыхлая, впоследствии полая, одноцветная или более светлая, чем шляпка.

Растут рыжики со второй половины августа до середины октября. Интересная деталь: у всех славянских народов этот гриб называется едино — рыжик.



Подмолочник (молочай). Летне-осенний гриб, близкий родственник груздей, рыжика, волнушек. Обитатель смешанных лесов, но в основном «неразлучный

друг» дуба и лещины, с которыми образует грибокорень. Шляпка у него 6—10 сантиметров в диаметре, смолоду слегка выпуклая или почти плоская, затем неглубоковоронковидная, с волнистым и слабо завернутым краем, плотная, мясистая, бархатистая, буровато-рыжая или красновато-бурая, без выделяющихся зон-кругов. Пластинки тонкие, частые, приросшие к ножке, кремовые или кремово-желтые, при раздавливании буреющие. Мякоть беловато-желтоватая, плотная, пресная, выделяющая очень обильный белый неедкий млечный сок, который на воздухе быстро сгущается, буреет до черноты и становится клейким и тягучим, приобретая запах тухлой селедки. Но это свойство присуще лишь старым грибам, молодые подмолочники обладают хорошими вкусовыми качествами. Ножка 8—10 сантиметров длины и около 1,5 сантиметра толщины, бархатистая, ровная, цилиндрическая или слегка вздутая посередине, одного цвета со шляпкой или светлее ее.

Съедобный гриб, отнесенный почему-то к четвертой категории, тогда как он пригоден как в свежем виде (жареным, вареным и печеным), так и для маринада и засола, причем в молодом возрасте по вкусовым качествам он не хуже, например, сыроежек и валуев. Растет подмолочник с середины июля до октября.



Гладыш (млечник обыкновенный) — обитатель ельников и елово-пихтовых лесов. Образует микоризу с хвойными деревьями. Этот гриб обладает одной интересной особенностью — с возрастом меняет окраску своей шляпки. Сначала она выпуклая, сиренево-серая, со слабозаметными кольцами — зонами, потом — почти плоская, серовато-желтая, а далее бледно-желтая, с сиреневато-бурым углублением посередине и без никаких колец. Настоящий гриб-хамелеон! Шляпка у него 7—13 сантиметров в диаметре, пластинки тонкие, до 1 сантиметра ширины, сначала кремовые, затем желто-розовые. Мякоть белая или слегка кремовая, ломкая,

острого вкуса. Белый, очень едкий млечный сок при высыхании превращается в серовато-зеленые крупинки. Ножка 4—10 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины, посередине или внизу вздутая, полая внутри, гладкая, клейкая, блестящая, кремового цвета.

Съедобный гриб второй категории, ценный для засола, но предварительно его необходимо тщательно вымочить в воде для удаления едкого млечного сока.



Свинушка тонкая. Скажем прямо: «свиное ухо» — гриб незавидный, четвертой категории. Его считают «условно съедобным», так как он без специальной обработки ядовит. Но превратить его в хороший вкусный продукт не так уж сложно: перед приготовлением свинушек в пищу их надо обязательно отварить и воду слить. А если свинушки сварить в круто посоленной воде, то они одновременно и просолеют, и обезвредятся. Используют их в вареном, жареном и соленом виде, а иногда и маринуют.

Шляпка у свинушки 3—12 сантиметров в диаметре, грязновато-бурая, с темными пятнами, посередине несколько вдавленная, у взрослых грибов воронковидная, бархатистая, с загнутым лопастным краем (отсюда — «свиное ухо»). Пластинки у взрослого гриба низбегающие, бурые, легко отделяющиеся от мякоти и темнеющие при раздавливании. Ножка 3—8 сантиметров длины и 0,5—1 сантиметр толщины, часто прикреплена к шляпке эксцентрично, «кособоко», что еще больше придает грибу сходство с повислым свиным ухом. Мякоть желтоватая, мясистая, буреющая на изломе.

Растет свинушка как на почве в лиственных, хвойных и смешанных лесах, образуя микоризу с разными породами деревьев, так и на пнях, корнях, комлях древесных стволов, на валежинах, гнилушках и в дуплах хвойных деревьев, часто встречается в непосредственной близости от муравейников и даже на них. Растущие на древесном субстрате свинушки более мелкие и

менее мясистые, чем растущие непосредственно на почве. Встречаются они обычно «табунами».

Свинушки любят освещенные, просторные места: изреженные рощи, опушки леса, пронизанные солнцем березняки, просеки, обочины дорог. Собирают их с июля по октябрь.



Опенок настоящий (осенний). Про такой популярный в народе, излюбленный в грибной кухне, вкусный и один из самых массовых летне-осенних гриб, как опенок настоящий, даже досадно говорить, что он — гриб-паразит, губитель многих хвойных и лиственных деревьев, разрушающий их древесину. В общем, опенок «двуликий гриб». С одной стороны, он — могильщик леса, а с другой — отличный съедобный гриб, формально отнесенный к третьей категории (а знатоки считают, что он не хуже грибов второй категории).

Растет опенок осенний во всех без исключения лесах и по вырубкам, но не на земле, а на старых пнях, на корневых лапах живых деревьев и валежных стволах, а также на остатках перегнившей в почве древесины. Он не «брезгует» почти никакой древесной породой, ни хвойной, ни лиственной. Известно, что опенок поражает до 200 видов высших растений. Чаще других субстратом-пищей для опенка служат береза, дуб, липа, граб (растущий в Южном Приморье), ольха, сирень, кедр, пихта; селится он и на многих других породах деревьев. Первые опенки, наперекор названию «осенний», появляются на корнях дуба уже во второй половине июня, но в массовом количестве — именно осенью, сбор их длится до конца октября. Растут опята группами и плотными гнездами-скоплениями, тесня друг друга. Собирать их легко и быстро.

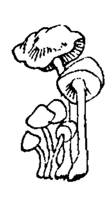
Шляпка у опенка осеннего 3—10 сантиметров в диаметре, смолоду выпукло-полушаровидная, с загнутым краем, у взрослого гриба распростертая, часто с бугорком посередине, кремово-желтая или рыжевато-бурая,

с более темными бурыми чешуйками. Пластинки, слегка нисходящие по ножке, смолоду кремовые, позднее желтые, почти одного цвета со шляпкой. Споровый порошок белый; высыпаясь на шляпки нижерасположенных в гнезде грибов, он создает впечатление плесени на них. Ножка 6—10 сантиметров длины и 1—1,5 сантиметра толщины, книзу равномерно слегка утолщенная, почти одного цвета со шляпкой, но вверху бледнее, книзу — буроватее. У молодых грибов шляпка закрыта белой пленкой, которая позднее разрывается, а ее следы остаются на ножке гриба в виде бахромчатого кольца. Именно этим кольцом настоящий опенок отличается от ядовитого «двойника» — ложного серного опенка, у которого кольцо на ножке отсутствует.

Мякоть шляпки почти белая или кремовая, тонкомясистая, кисловато-сладкая, с приятным грибным запахом, а мякоть ножек грубоволокнистая, поэтому они обычно в пищу не употребляются.

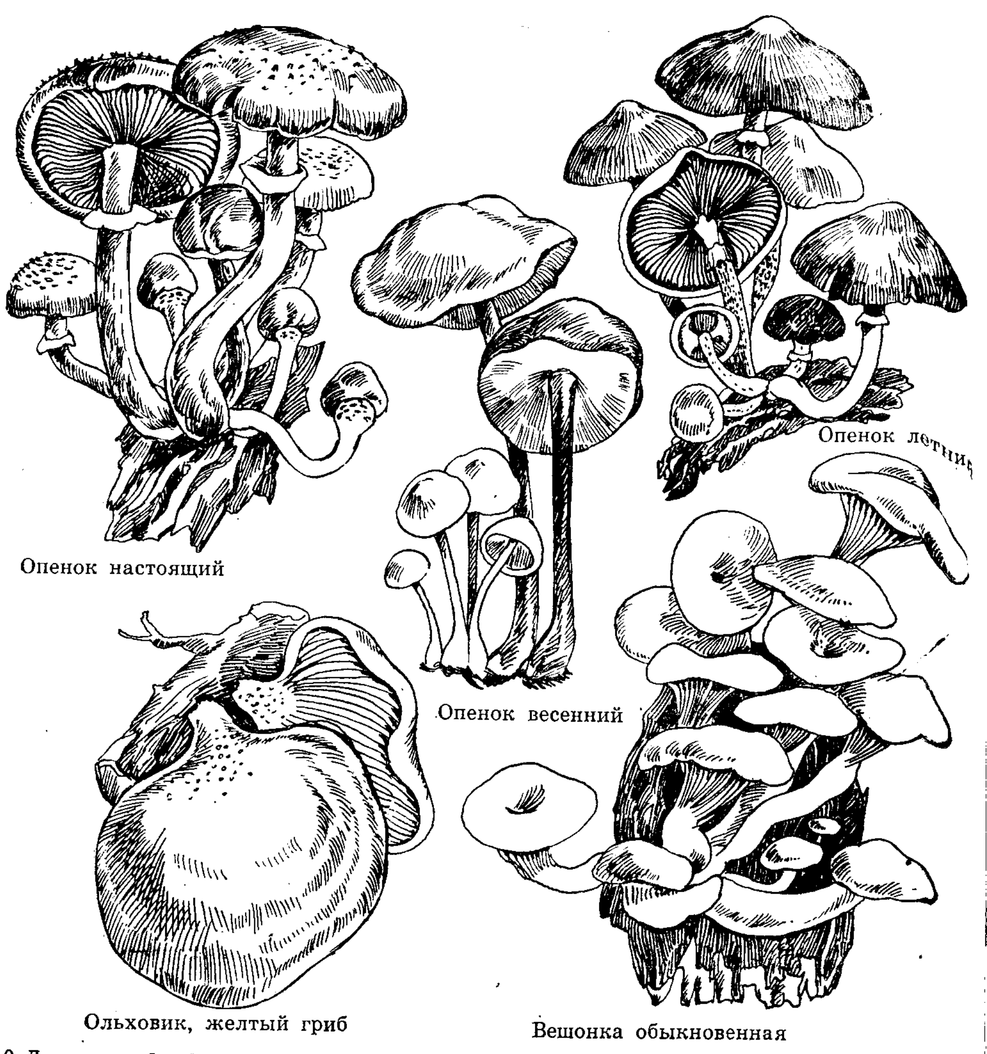
Опенки используются в вареном, жареном, соленом, маринованном и сушеном виде. Из всех пластинчатых грибов, кроме рыжиков, осенний опенок — самый вкусный в вареном и жареном виде, а маринованный и соленый, он уступает по вкусу лишь груздям и рыжикам. По питательности опенок превосходит морковь, помидоры, лук, капусту и огурцы. Разумеется, заменить все это опенками нельзя.

Осенние опенки растут быстро и очень урожайны, поэтому заполнить ими лукошки легко.



Опенок весенний. Этот гриб хоть и называется опенком, но растет не на пнях, а на лесной подстилке из опавшей сухой листвы в лиственных и смешанных лесах. В массовом количестве появляется в июне, но встречается до конца сентября.

Шляпка 4—8 сантиметров в диаметре, сначала полушаровидно-выпуклая, затем распростертая, охристая или светло-охристая. Пластинки частые, кремовые.


Опенок настоящий
Опенок летни
Опенок весенний
Ольховик, желтый гриб
Вешонка обыкновенная

 Ножка 5—10 сантиметров длины и 0,5—0,8 сантиметра толщины, внизу уплощенная, трубчатая, буровато-охристая, вверху более светлая. Мякоть приятного запаха. Съедобен, но грубоволокнистые ножки в пищу не употребляются.



Летний опенок. Растет большими группами-пучками на пнях и сухостойных стволах лиственных и изредка хвойных пород с начала июня до середины октября. Шляпка небольшая, 2,5—5 сантиметров в диаметре, сначала полушаровидно-выпуклая, затем распростертая с просвечивающимся, будто пропитанным водой, полосатым краем, бурая или желто-бурая, с более светлым желтым бугорком посередине. Пластинки частые, немного низбегающие на ножку, коричневые или ржаво-бурые. Ножка 3,5—5 сантиметров длины и 0,3—0,4 сантиметра толщины, с желтовато-бурым кольцом, чешуйчатая, ниже кольца бурая, над кольцом—более светлая.

Вкусный, съедобный гриб, употребляемый главным образом в свежем виде, иногда — маринованным, но в засол не идет.



Ильмаки (ильмовики). Кто-кто, а охотники, лесоустроители, лесорубы, искатели женьшеня и других таежных даров эти грибы знают хорошо. Знают и любят. С мая и до сентября ильмаки непрерывно к услугам всех, кто желает лакомиться ими. В кедрово-широколиственных и других смешанных лесах Южного Приамурья и Приморья ильмаки — в числе наиболее распространенных и популярных грибов. Растут они на сухостойных и валежных стволах всех дальневосточных видов ильма — лопастного, сродного и даже мелколистного, или приземистого, который давно разводится в населенных пунктах в декоративных целях. На живых ильмовых деревьях, а также на других древесных породах ильмаки поселяются очень редко. Растут они плотными пучками, отходящими из общего пенька.

Шляпка гриба-ильмака 4—6, иногда — 8—10 санти-

метров в диаметре. Плоская и щитковидная смолоду, затем с глубоким углублением посередине, она к моменту созревания гриба становится неправильно-воронковидной, с лопастным краем. Цвет шляпки молодого гриба лимонно-желтый, позднее почти белый. Пластинки светло-розовые, узкие, частые, низбегающие на ножку в виде линий. Ножка 6—9 сантиметров длины и 2—2,5 сантиметра толщины, кремовая, у молодых грибов почти центральная, а у зрелых из-за несимметричного разрастания шляпки — эксцентрическая, однобокая. Мякоть белая, у шляпки более нежная, чем волокнистая и грубоватая ткань ножки.

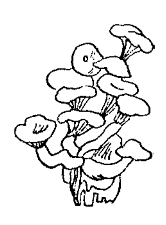
Съедобный, вкусный гриб. Употребляется в пищу жареным и вареным, но пригоден также для маринования и сушки. Молодые грибы используются целиком, а у зрелых удаляются загрубевшие ножки.



Ольховик (желтый гриб поздний). Этот гриб интересен тем, что является одним из самых поздних в уссурийской тайге: он растет в сентябре и октябре. Это — «гриб-дальневосточник», встречается только здесь. Растет на сухостойных и валежных стволах ольхи и липы, на других же древесных породах встречается редко. Грибы располагаются на древесине обычно черепитчатыми скоплениями.

Шляпка 10—15 сантиметров в диаметре, однобокая, с завернутым краем, мясистая, бледно-желтая. Пластинки кремовые или бледно-желтые. Ножка короткая, около 1 сантиметра длины и 1 сантиметра толщины, опушенная, бледно-желтая, эксцентрично расположенная. Мякоть приятного запаха, нежная. Ножка жесткая, волокнистая.

Съедобный гриб, пригодный для употребления в жареном и маринованном виде.

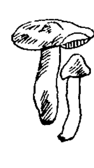


Вешонка обыкновенная. На сухостойных стволах, старых пнях и валежинах многих деревьев — дуба, ильма, диморфанта, липы, кленов, ив, яблони и других

лиственных пород, реже — на ели и других хвойных — с конца мая и до октября можно встретить единичные экземпляры, группы или большие скопления этого гриба. Шляпка у вешонки обыкновенной 4—10 сантиметров в диаметре, однобокая, иногда округлая, вдавленная в середине, гладкая, с загнутым волнистым краем, светло-серая или буровато-серая, пластинки широкие, низбегающие на ножку, белые или розоватые. Споровый порошок белый или бледно-розовый. Ножка или вовсе отсутствует или очень короткая, около 1 сантиметра длины и 0,5—1 сантиметр толщины, обычно боковая, у основания волосисто-войлочная, плотная, сплошная. При отсутствии ножки шляпка прикреплена к древесине боком. Мякоть вначале мясистая, мягкая, позднее — плотная, волокнистая, с приятным запахом.

Съедобный, вкусный гриб (почему-то отнесенный к четвертой категории), используемый в основном только в свежем виде (в супах, пирогах), но может и мариноваться. Грубые и волокнистые ножки гриба обычно удаляются перед использованием шляпок, но у молодых пригодны и ножки.

Кроме описанной вешонки обыкновенной в дальневосточных лесах встречается еще **вешонка ильмовая,** которая растет на живых и валежных стволах ильмов, тополей, редко — на других лиственных породах.

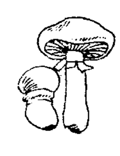


Майский гриб. Для любителей грибов особенно желанны те из них, которые первыми появляются весной, и те, что волнуют их сердца до глубокой осени. Одним из таких грибов, открывающих весной грибной сезон, является дальневосточный (растущий только здесь!), майский гриб. Растет он на перегнойной почве под ильмами, с которыми связан микоризой, с середины мая и в июне. Встречается в Южном Приморье.

Шляпка майского гриба — 3—7 сантиметров в диаметре, выпуклая, с бугорком в центре, смолоду с загнутым вниз, а позднее — с опущенным краем, буро-серая,

с более темноокрашенным бугорком. Пластинки редкие, около 0,8 сантиметра ширины, у молодого гриба серые, при созревании спор — розоватые. Споровый порошок розовый. Ножка — 4—8 сантиметров длины и около 1 сантиметра толщины, светло-серая, с более темными продольными полосами. Мякоть белая, со слабым приятным запахом.

Съедобный гриб, употребляется в пищу в свежем и маринованном виде.



Шампиньон обыкновенный. Шампиньон — гриб немикоризный, он не образует грибокорень, поэтому, не нуждаясь в соседстве с деревьями, растет не только в лесу, но и на выгонах, на обочинах дорог, на пустырях, у скотных дворов, вблизи сельских жилищ — всюду, где есть плодородная, богатая перегноем или унавоженная почва. Встречается одиночно, группами, иногда значительными скоплениями. Растет с июня до конца сентября.

Шляпка 5—10 сантиметров в диаметре, мясистая, белая, шелковистая, смолоду почти шаровидная, соединенная с ножкой белой пленкой, после разрыва которой на ножке гриба остается от нее след в виде бахромчатого кольца. С возрастом гриба шляпка превращается сначала в выпуклую, а затем в распростертую. Пластинки свободные, то есть не доходящие до ножки, у молодого гриба розовые, частично закрытые белой пленкой, затем темнеют до шоколадного цвета, а у старого гриба они почти черные. В такой стадии грибы в пищу уже непригодны. Ножка 3—8 сантиметров длины и 1—1,5 сантиметра толщины, цилиндрическая, белая, плотная, крепкая, с белым пленчатым кольцом. Мякоть шляпки и ножки белая, сока не выделяет, на изломе слегка розовеющая, с сильным и приятным грибным запахом. Споровый порошок темного цвета. Съедобный гриб второй категории, очень вкусный и питательный. Используется в свежеприготовленном ви-

де — в супах, жареным, тушеным, в виде икры, а также маринованным, соленым и сушеным. Порошок из размолотых сушеных шампиньонов используют для приготовления соусов.



Шампиньон плоскошляпковый. Этот вид шампиньона — дальневосточный, в других районах страны не встречается. Растет на почве, часто вблизи жилья, на заброшенных дворах и огородах, а также в лесах — лиственных, смешанных и хвойных в августе и первой половине сентября.

Шляпка 8—10 сантиметров в диаметре, смолоду яйцевидная, с приплюснутым верхом, затем выпуклая, раскрывающаяся, в центральной части темно-бурая, почти черная, к краю в черно-бурых чешуйках. Пластинки частые, свободные (не приросшие к ножке), смолоду белые, затем розоватые, а по созревании спор — темно-коричневые. Ножка 8—15 сантиметров длины и 1—1,5 сантиметра толщины, у основания утолщенная примерно вдвое, глянцево-белая, окрашивающаяся на изломе в красно-бурый цвет. Характерным признаком этого гриба является двухслойное белое рыхлое кольцо на ножке, верхний тонкий слой которого, растягиваясь, долго не отрывается от шляпки, нижний же слой разрывается.

Съедобный, используется так же, как и шампиньон обыкновенный.

Кроме описанных в уссурийской тайге встречаются также **шампиньон перелесковый,** растущий на лесной подстилке в смешанных и хвойных лесах, и **шампиньон лесной,** растущий на почве в смешанных лесах.

Лисичка настоящая. Лисички — грибы беспластинковые. У них на нижней поверхности шляпок вместо пластинок имеются вильчато-разветвленные жилки (похожие на складки).

Лисичка настоящая — широко известный, популярный в народе гриб. Растет она на почве в хвойных,

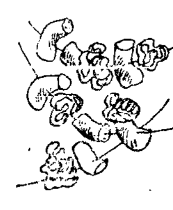
лиственных и смешанных лесах в августе и сентябре. С хвойными деревьями образует микоризу. Встречается обычно группами, нередко в больших количествах. Шляпка у лисички настоящей 4—8 сантиметров в диаметре, у только что появившегося из земли гриба она похожа на желтую пуговку, затем выпуклая, с загнутыми вниз краями, позднее — вдавленная посередине, иногда воронковидная, с волнистым краем, гладкая, ярко-рыжего цвета (под окраску лисицы!). Жилки (заменяющие пластинки) толстоватые, снизу вверх вильчато-разветвленные, низко низбегающие по ножке. Ножка 3—5 сантиметров длины и 1—1,5 сантиметра толщины, книзу тоньше, вверху постепенно переходит в шляпку. Мякоть желтовато-белая, упругая, приятно пахнущая березовым листом и мятой.

Съедобный гриб третьей категории, используется в пищу в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

Кроме лисички настоящей на Дальнем Востоке встречается **лисичка пестрая,** являющаяся дальневосточным видом. Растет она в лесах на почве под пихтами, образуя на них грибокорень.

К лисичкам условно относят также похожий на них гриб **ложную лисичку,** растущую на усохшей древесине хвойных пород или на опавшей хвое. Ложная лисичка прежде считалась ядовитым грибом.

СУМЧАТЫЕ ГРИБЫ



Некоторые представители сумчатых грибов открывают весной грибной сезон. К таким грибам-пионерам относятся, в частности, сморчки и строчки, растущие и в наших уссурийских лесах.

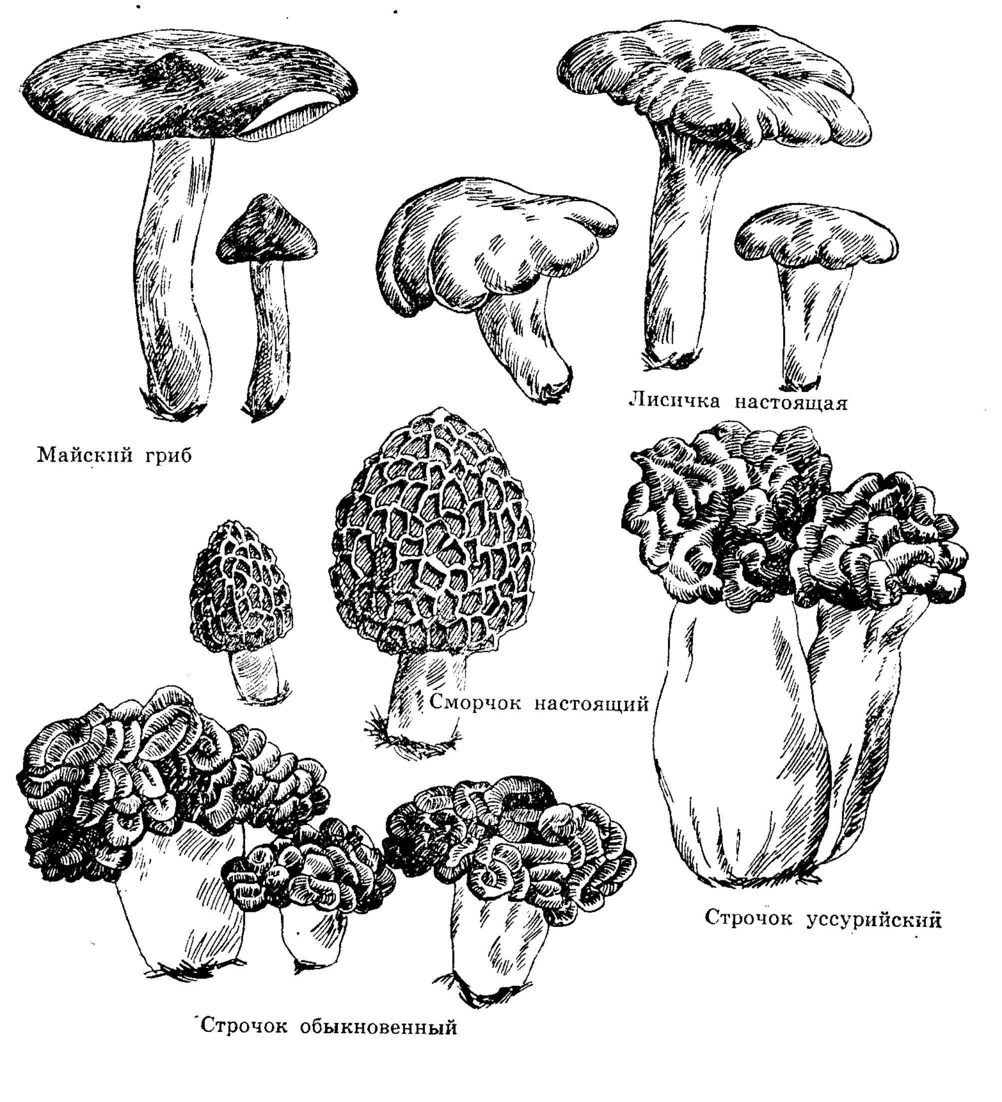
Эти грибы считаются условно съедобными. Поэтому-то сморчки и строчки у многих любителей грибов не пользуются особым признанием, и они даже обходят их стороной. Между тем эти грибы и ароматны, и вкусны.

 Но перед приготовлением в пищу их надо соответствующим образом обработать. В строчках и сморчках содержится гельвелловая кислота, вызывающая у человека серьезные расстройства нервной системы и печени. Поэтому их перед приготовлением необходимо измельчить, а затем ошпарить или еще лучше — отварить в течение 10—12 минут в кипящей воде. Гельвелловая кислота переходит в отвар, который затем нужно вылить, а грибы тщательно промыть в воде и отжать. Для строчков эту операцию рекомендуется проделать дважды. Обработанные сморчки и строчки варят, жарят или тушат. К сожалению, при такой обработке теряется замечательная ароматичность сморчков. А вот сушка для этой цели лучше: обезвреживая грибы, она сохраняет аромат сморчков. Сушат их на открытом воздухе нанизанными на нитку, но не в печах, где они чернеют. В печах их можно только досушивать. Употреблять в пищу сморчки и строчки следует не раньше, чем через 3—4 недели после сушки.

Между прочим, на зарубежном рынке сморчки и строчки пользуются повышенным спросом. Наша страна экспортирует их во Францию, Швецию, ФРГ, Швейцарию и другие государства. Там эти грибы издавна слывут деликатесом и являются кумиром многих кулинаров.



Сморчок настоящий (съедобный). Растет на перегнойной почве в дубовых и хвойно-широколиственных лесах, обычно на просеках, вырубках и старых пожарищах. «Сезон» продолжается около месяца — с середины мая до второй половины июня. Шляпка у него 3—6 сантиметров высоты и 2—4 сантиметра ширины, яйцевидная, полая внутри, наружная ее поверхность ямчато-ячеистая, напоминающая крупные сотовые пчелиные ячейки (но неправильной формы), бледно-бурая, сросшаяся нижним краем в одно целое с ножкой, но отличающаяся от ножки по окраске. Мякоть тонкая, вос-



Майский гриб
Лисичка настоящая
Сморчок настоящий
Строчок уссурийский
Строчок обыкновенный

 ковидная. Ножка 2—5 сантиметров длины и 1—2 сантиметра толщины, цилиндрическая, внутри полая, белого цвета. Общая высота гриба (ножки со шляпкой) — 5—11 сантиметров. Споры образуются в сумках на наружной поверхности шляпки.

Съедобный гриб третьей категории, используется в пищу в вареном, жареном и сушеном виде (после обработки).

Кроме сморчка настоящего в уссурийских лесах растут **сморчок конический** (в лиственных и смешанных лесах, на почве, в мае) и **сморчок курчавый** (в лиственных и смешанных лесах, на почве, летом). Оба съедобны, но только после предварительной тщательной обработки.



Строчок обыкновенный, весенний. Растет на почве в сосняках, в горных елово-пихтовых лесах, встречаясь там и под разреженным пологом деревьев, и на вырубках, на старых огневищах от сгоревших костров. Появляется во второй половине мая, а уже в середине июня его почти не встретишь. Шляпка бесформенная, напоминающая смятый лоскутик темно-бурого бархата, вся в неправильно-извилистых складках (прическа модницы!), имеет 3—6 сантиметров в диаметре и примерно такую же высоту, внутри полая, частично сросшаяся краями с ножкой. Ножка 3—5 сантиметров длины и около 2 сантиметров толщины, неровная, вздутая, грязновато-белая, полая внутри. Мякоть ломкая, восковидная, слегка пахнущая сыростью. Споры, как и у сморчка, развиваются в сумках на наружной поверхности шляпки.



Условно съедобный гриб, содержащий ядовитую гельвелловую кислоту. Перед употреблением в пищу его требуется измельчить и дважды отварить по 10—15 минут, слить отвар, тщательно промыть и отжать воду. Пригоден в вареном и жареном виде.

Строчок уссурийский. Этот весенний гриб — «даль-

невосточник», встречается только в уссурийской тайге. Он растет у старых пней кедра и березы, а также на гнилых валежинах этих пород в кедрово-широколиственных лесах. Появляется во второй половине мая и исчезает к середине июня. Шляпка у него бесформенная, «смятая», в глубоких извилинах, желто-бурая, снизу белая, внутри полая, с ломкой мякотью. Край шляпки свободный, лишь местами сросшийся с ножкой. Ножка 5—15 сантиметров длины, довольно толстая, до 4 сантиметров толщины, ямчатая снаружи, полая внутри.

Ядовитый, условно съедобный гриб, перед приготовлением его необходимо обработать, как и предыдущий вид. После обработки строчок можно жарить, тушить и сушить.

ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ



Было бы несправедливо, рассказав о главнейших съедобных грибах, не упомянуть ядовитых их собратьев. Это необходимо потому, что коварные грибы обитают там же, где и желанные трофеи грибников. По незнанию собранные ядовитые грибы могут оказаться причиной досадных, а то и роковых последствий. К счастью, ядовитых грибов не так уж много по сравнению со съедобными. И все же ежегодно в сезон «тихой охоты» медицинские учреждения Дальнего Востока, как и других районов страны, вынуждены спасать от тяжелых последствий (и, к сожалению, не всегда успешно) многих отравившихся грибами.

О ядовитых свойствах некоторых видов грибов люди знали еще в глубокой древности. Так, древним римлянам уже были известны смертельно ядовитые грибы. И тогда уже это смертоносное «грибное оружие» использовалось в придворных интригах и междоусобной борьбе за трон. Это бесшумное оружие действовало безотказно. Неугодному противнику подавалось на пиру грибное блюдо с примесью ядовитых грибов. Отведав

 угощение, он умирал. Историки предполагают, что именно так был отравлен большой любитель грибных блюд римский император Клавдий, а отравила его жена Агриппина — мать императора Нерона. Такая же участь постигла папу Климента VII, императора Иовиана...

В уссурийских лесах встречается больше 20 видов ядовитых грибов. Чтобы избежать отравления ими, надо твердо придерживаться правила: не собирать, не покупать на рынке и не употреблять те грибы, которые вам неизвестны или вызывают сомнение. Бывает и так, что отравление могут вызвать и съедобные грибы, имеющие очень едкий вкус. Так, если съесть, например, вареные или жареные грузди или волнушки, может произойти отравление, а правильно засоленные эти грибы — съедобны и вкусны. Опасны из съедобных грибов и «перестарки», перезревшие, а также долго (более 4—6 часов) хранившиеся после сбора в непереработанном виде. Они также могут вызвать отравление, так как являются благоприятной средой для развития вредных микробов.

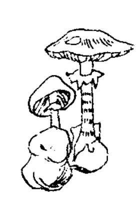
Из трубчатых грибов надо опасаться тех, у которых устья трубочек красные (исключение — дубовик, у него тоже устья трубочек красные, но отличить его можно по сильно и быстро синеющей мякоти). Опасны грибы с бледными трубочками и розовым споровым порошком (желчный гриб белоокаймленный). Нельзя брать грибы с желтыми устьями трубочек и красной сеточкой на ножке (болетус красноножковый). Ядовит перечный масленок, или перечный гриб, имеющий перечно-острый вкус.

Из шляпочных грибов, растущих на почве, наиболее ядовиты четыре вида мухоморов (в том числе — бледная поганка). Мухоморы имеют белые или бледные пластинки, белый или бесцветный споровый порошок; вольву (чехол внизу ножки) — свободную или прирос-

шую; кольцо на ножке; свободные (не доходящие до ножки) пластинки.

Из сумчатых грибов ядовиты строчки, но их можно употреблять в пищу после обработки (см. стр. 154).

Из группы ядовитых грибов рассмотрим только наиболее коварные, вызывающие очень опасные и смертельные отравления.



Бледная поганка (белый мухомор). Это самый ядовитый, смертельно опасный гриб. У него ядовиты все части и даже споры. Достаточно съесть шляпку одного гриба, чтобы произошло отравление взрослого человека со смертельным исходом. Причем никакая обработка этого гриба — ни отваривание, ни сушка, ни засол — не обезвреживают его. Растет бледная поганка летом на почве в дубовых и смешанных лесах, в состав которых входит дуб. Шляпка 5—10 сантиметров в диаметре, сначала колокольчатая, затем выпуклая, а еще позднее — распростертая, желто-зеленая или оливково-серая, одноцветная или буроватая в центре, с вросшими волокнами по радиусам, шелковисто-блестящая в сухом состоянии. Край шляпки неполосатый. Мякоть белая, сладковатая, почти без запаха. Пластинки белые, частые, свободные (не приросшие к ножке). Споровый порошок белый. Ножка 7—12 сантиметров длины и около 1 сантиметра толщины, над кольцом — белая, ниже кольца — с поперечными зигзагообразными грязно-зелеными полосами, у основания с булавовидным утолщением, заключенным в мешковидную, свободную вольву (чехол), имеющую разорванно-лопастной край. Пленчатое кольцо на ножке бахромчатое, сверху белое, снизу — зеленоватое.

Таков портрет коварного гриба. Иногда его путают с отличным съедобным грибом — шампиньоном. Но у последнего пластинчатый слой розоватый или светло-бурый, а у бледной поганки — белый. Кроме того, ножка шампиньона внизу не утолщена, да и вольвы (чехла)

 у основания шампиньонной ножки нет, а у бледной поганки утолщенное основание ножки находится в пленчатой вольве.

Бывает, что ядовитую бледную поганку принимают за зеленую сыроежку или наоборот. Надо помнить, что у сыроежки нет утолщения у основания ножки. Нет у нее и бахромчатого кольца на ножке. А у бледной поганки есть и то и другое.



Мухомор красный. В кругу своих собратьев мухомор этот — самый яркий, заметный и по-своему красивый «франт». Этот осенний гриб даже отмечен в поэзии. Вот что сказал о нем Петр Комаров:

И все мне любо в эту пору,
И на волнушке желтый лист
И даже зонтик мухомора,
Что по-восточному цветист.

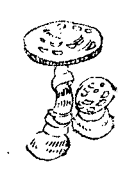
Но красота красотой, а опасность в этом грибе таится огромная. Он очень ядовит. Не зря гласит народная мудрость: «Краснорожи-мухоморы, вы разбойники и воры...»

Растет мухомор красный осенью в березняках и хвойных лесах с примесью березы. Молодой гриб, появляясь из земли, одет в белое пленчатое покрывало и похож на куриное яйцо. По мере роста гриба пленка-покрывало разрывается поперек, причем верхняя его часть остается на шляпке, а нижняя — на ножке. Шляпка молодого гриба полушаровидная, затем выпукло-округлая и, наконец, плоско-распростертая, 8—12 сантиметров в диаметре, ярко-красная или оранжевая, усеянная белыми хлопьями-бородавками — остатками разорвавшегося покрывала, которые иногда смываются сильными дождями. Мякоть шляпки белая, под кожицей желтоватая, сладковатая, содержит сильнодействующий яд. Пластинки белые, частые, широкие, свободные (не доходят до ножки). Споровый порошок белый. Ножка 12—15 сантиметров длины и 2—3 сантиметра толщины,

гладкая, белая или кремовая, с такого же цвета пленчатым кольцом, внутри полая, у основания клубневидно утолщенная, опоясанная 3—5 кольцами вольвы (остатками разорвавшейся при росте ножки нижней части общего покрывала).

Таков он, красный мухомор. И, повстречав его, оставьте этого красавца в покое. Поступите так, как поэт А. Соловьев:

Шагаю дальше. Что за чудо?
В траве зарделся светофор!
Нет, я срезать его не буду,
То ядовитый мухомор.

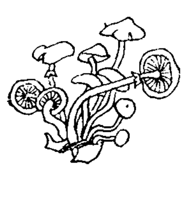


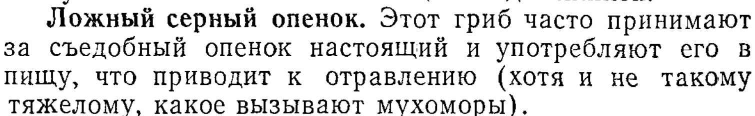
Мухомор пантерный. Не столь нарядный, как красный мухомор, но еще более ядовитый. Растет на почве летом и осенью в дубовых, хвойных и смешанных лесах. Встречается часто. Хорошо заметен. Шляпка взрослого гриба 5—10 сантиметров в диаметре, сначала колокольчато-выпуклая, затем более плоская и распростертая, с широким бугорком и ребристым краем, серовато-коричневая, серовато-бурая или зеленовато-бурая, с белыми или светло-коричневыми хлопьями — обрывками общего покрывала. Мякоть белая, сладковатая, водянистая, содержит сильнодействующий яд. Пластинки белые, свободные (не доходят до ножки). Ножка 8—12 сантиметров длины и 0,5—1,5 сантиметра толщины, у основания утолщенная, гладкая или с отслаивающимися волокнами, белая или светло-коричневая. Кольцо на ножке гладкое, белое или бледно-коричневое. Вольва приросшая к основанию ножки, но часто бывает и со свободным краем, с несколькими полными или частичными кольцами над ней — остатками общего покрывала. Споровый порошок белый.



Мухомор ядовитый (вонючий). Этот мухомор также очень ядовит, вызывает тяжелые отравления. Растет летом и осенью на почве в елово-пихтовых лесах. Шляпка взрослого гриба 5—8 сантиметров в диаметре, чисто-

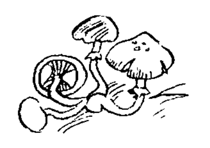
белая, без хлопьев, слегка слизистая, у молодых грибов полушаровидная, коническая, позднее — плоская. Мякоть белая, неприятно пахнущая. Пластинки белые, свободные (не приросшие к ножке). Ножка 9—15 сантиметров длины и 0,5—1 сантиметр толщины, белая, ровная или несколько утолщенная у основания, волокнисто-лохматая снаружи, у молодых грибов сплошная, а у старых — полая внутри, с мешковидной белой вольвой у основания и белым кольцом под шляпкой.

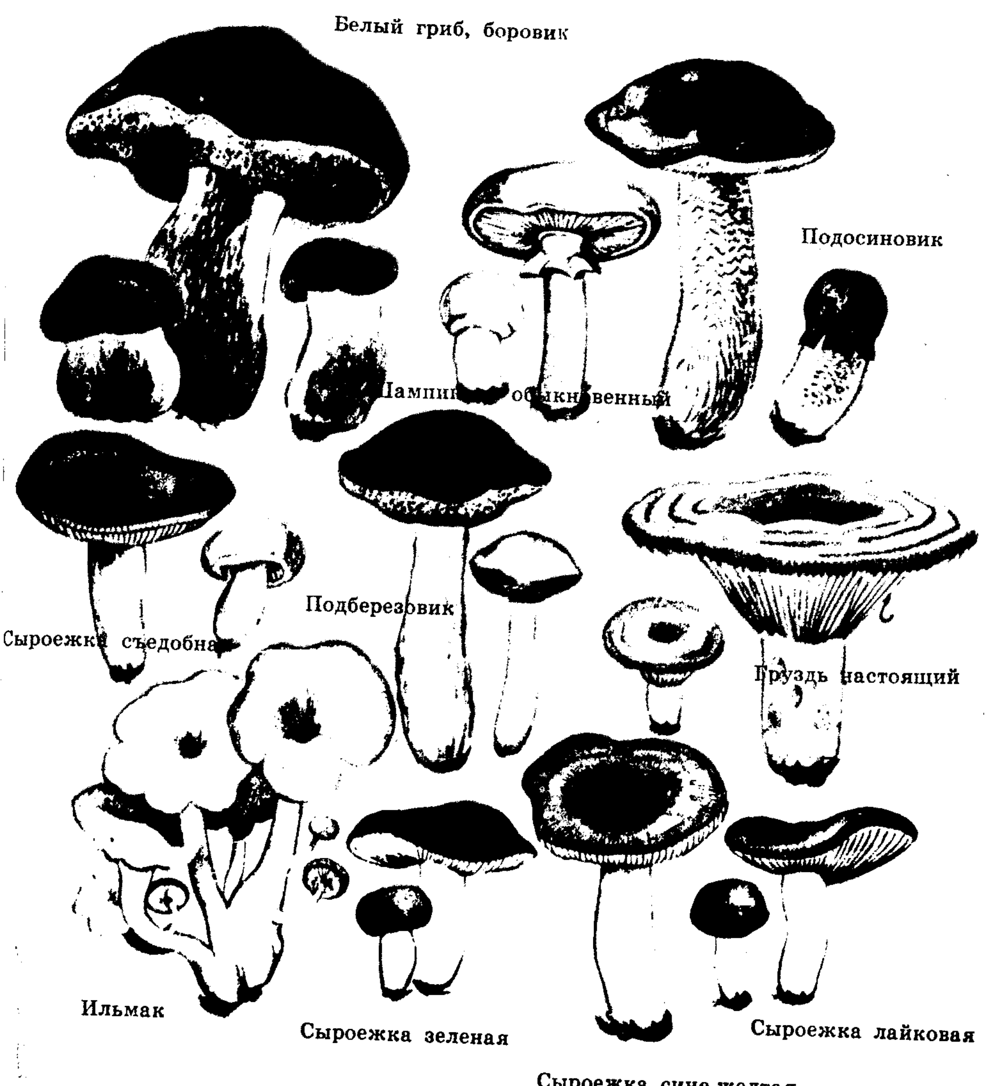


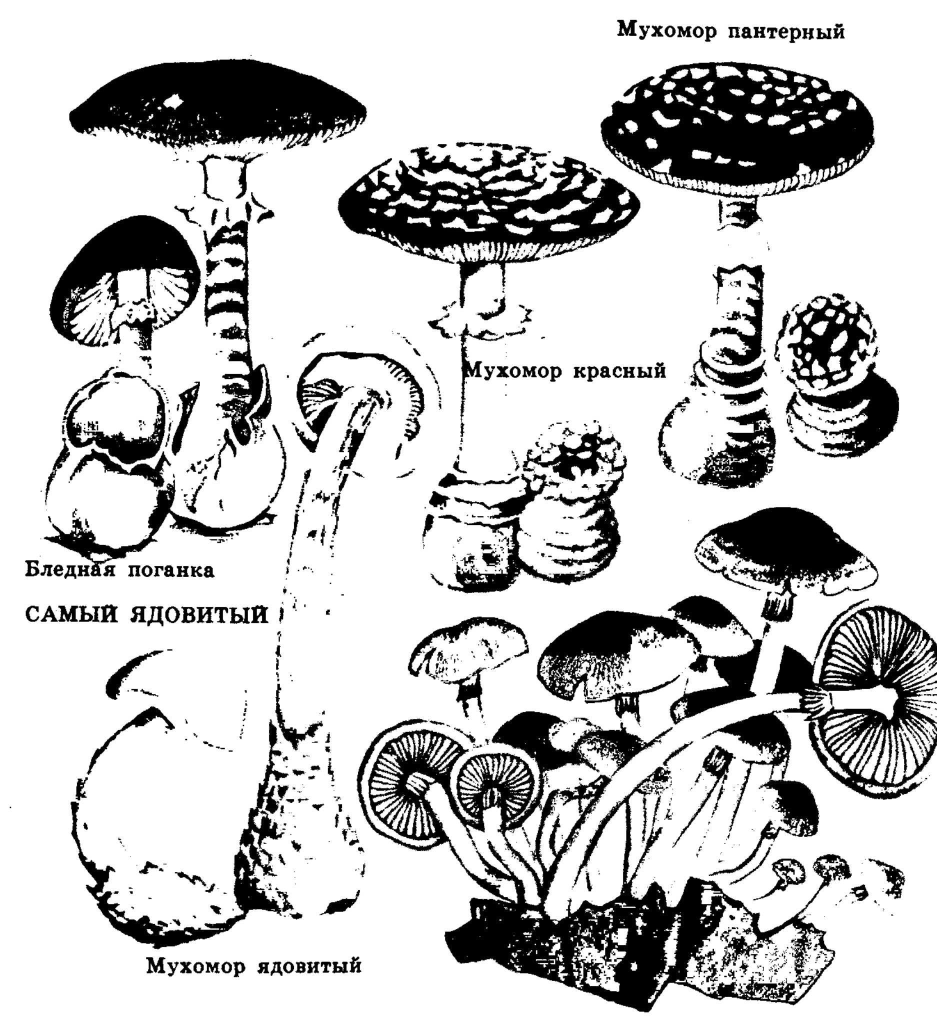


Ложный серный опенок. Этот гриб часто принимают за съедобный опенок настоящий и употребляют его в пищу, что приводит к отравлению (хотя и не такому тяжелому, какое вызывают мухоморы).

Ложный серный опенок растет пучками летом и осенью на гнилой древесине, на старых пнях, у основания сухостойных и на валежных стволах дуба, липы и других лиственных пород в смешанных и лиственных лесах. Шляпка 3—5 сантиметров в диаметре, смолоду выпукло-колокольчатая, полушаровидная, позднее распростертая, почти плоская, нередко с бугорком посередине, голая, зеленовато-желтая или серно-желтая. Пластинки частые, тонкие, у молодых грибов желто-зеленоватые, позднее (от зрелых спор) — оливково-черные или лилово-темно-бурые. Ножка 5—10 сантиметров длины, около 0,5 сантиметра толщины, часто изогнутая, желтая, с остатками паутинистого покрывала, полая внутри. Мякоть желтая, с тяжелым запахом и очень горьким вкусом.

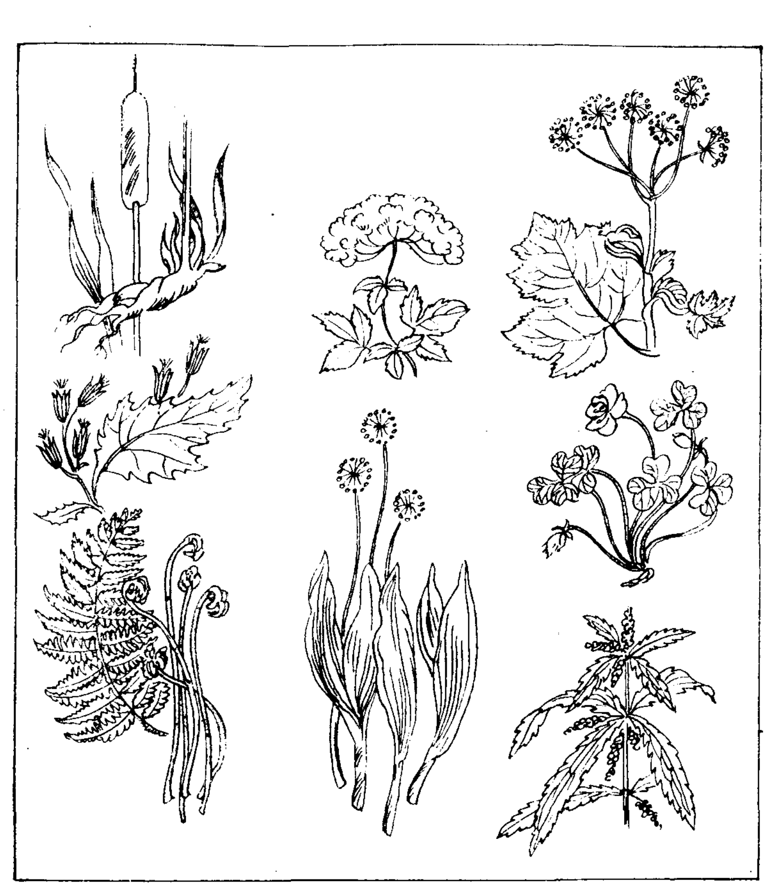



Белый гриб, боровик
Подосиновик
Шампиньон обыкновенный
Сыроежка съедобная
Подберезовик
Груздь настоящий
Ильмак
Сыроежка зеленая
Сыроежка лайковая
Сыроежка сине-желтая


Мухомор пантерный
Мухомор красный
Бледная поганка
САМЫЙ ЯДОВИТЫЙ
Мухомор ядовитый
Ложный серный опенок

Таежные овощи

4



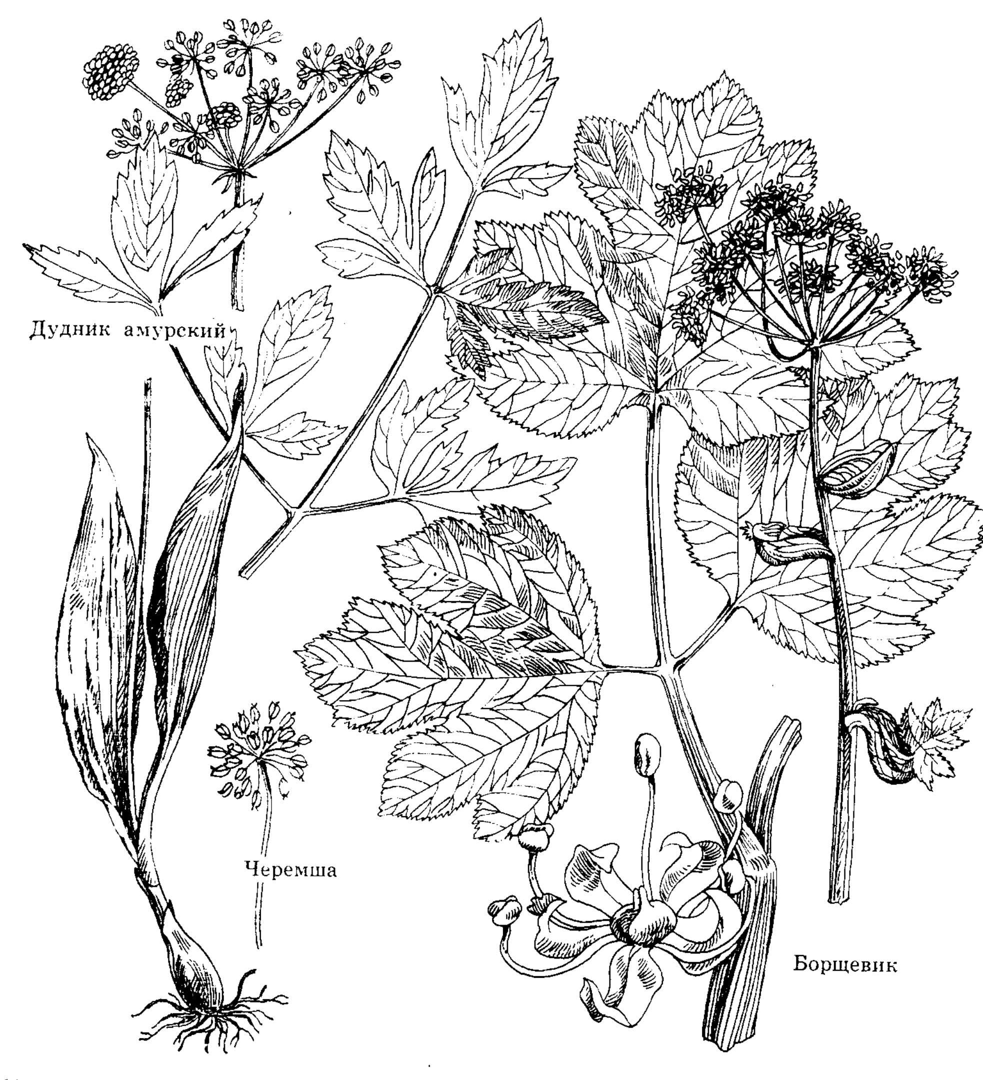


Лес — кормилец и поилец, — так гласит народная молва. И это справедливо. Начнем с «поильца».

Уж где-где, а в лесу, в его студеных (зубы ломит!) родниках струится самая лучшая для питья вода. И лесные реки, и говорливые ручьи своей полноводностью и чистотой воды тоже ведь обязаны тайге. Да и минеральные источники — детище главным образом лесное. А что касается березового сока, а также всевозможных плодовых и ягодных соков и напитков, то было бы желание, а лес не откажет умелому человеку утолить ими жажду.

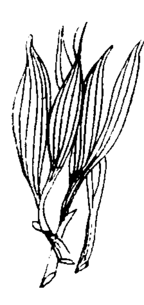
Ну, а о том, что лес — «кормилец», тоже известно всем, кто знает лес и кто дружит с ним. Во-первых, плоды и ягоды, которыми так богата уссурийская тайга. Начиная с июня, когда созревают синие «конфеты» жимолости, и до глубокой осени, а кое-где даже зимой тайга потчует людей своими плодами. Вспомните, каким желанным подарком зимнего леса бывает гроздь сухого винограда, рубиновая кисточка лимонника или стылые горошины калины! Во-вторых — орехи. Вы уже прочли, сколько их, разных, вкусных и питательных, в нашей тайге. В «ореховый сезон» только одними орехами можно продержаться человеку в лесу. А взять, к примеру, грибы: ведь это настоящий клад для таежной кухни да и немалое подспорье для домашнего стола.

Но ягоды, орехи и грибы признаны всеми. А ведь кроме них тайга хранит немало и таких дикорастущих съедобных растений, которые знакомы немногим. Это главным образом травянистые обитатели лесов. Конечно, далеко им до культурных огородных овощей, но знать их «в лицо» — нелишне. В нужный момент они могут оказаться очень кстати. Эти растения богаты витаминами, органическими кислотами, минеральными солями и микроэлементами. Они — друзья человека, его защитники от цинги. Особенно полезны дикоросы весной — сочные, молодые, нежные.


Дудник амурский
Черемша
Борщевик

Но как узнавать съедобные травы, как отличать их от несъедобных, а подчас и ядовитых? Для этого существуют специальные справочные книги и определители. Мы же приведем лишь краткие сведения о самых распространенных в уссурийской тайге растениях, пригодных в пищу.

ЧЕРЕМША — ПОБЕДНЫЙ ЛУК



Это — популярный и широкораспространенный вид дикого лука. Черемша, или охотский лук, — ценное пищевое и лекарственное растение. В ее луковицах и молодых побегах содержатся белки и углеводы. Но основная ценность черемши в том, что она богата витамином С. В этом отношении она равноценна лимонам, апельсинам и зрелым помидорам. Фитонциды, выделяемые черемшой, убивают болезнетворных бактерий. Видимо, неспроста старинное латинское название черемши «аллиум викториалис» в переводе означает — лук победный.

Полезнее всего черемша в свежем виде. Смолоду все ее части нежны и богаты витамином. С возрастом листья грубеют, содержание витамина в них снижается, и тогда в пищу годны лишь нижние части стеблей. Свежую черемшу можно есть с растительным маслом, приправлять ее уксусом, томатом.

Черемшу можно также заготавливать впрок — сушить, солить, мариновать и консервировать. Из всех этих способов наилучший — сушка: в этом случае лучше сохраняется витамин С, при засолке же содержание его снижается вдвое.

Устранить малоприятный запах от черемши можно, закусив после нее кефиром, сметаной, молоком.

Между прочим, промысловики Кур-Урмийского района Хабаровского края недавно проявили похвальную инициативу: заготовили семена черемши для создания

культурных плантаций этого растения. Успехов вам, друзья и помощники родной природы!

Семья уссурийских диких видов лука не исчерпывается черемшой. Кроме нее в Приморье и Приамурье насчитывается их более десятка видов. От черемши все они отличаются более узкими, не свыше 0,5 сантиметра ширины, листьями (а у черемши они широкие, достигают 6—8 сантиметров).

Ранней весной в лесах Приморья появляется **лук одноцветковый, с** одним соцветием на стрелке, более короткой, чем его плоские листья, а за ним — еще целый «луковый букет»: **лук крупнотычинковый** — с трехгранными желобчатыми листьями; **лук торчащий** — со слабовыраженной луковицей, торчащими листьями и розовыми цветками, **лук Максимовича** — с дудчатыми листьями и блестящими цветками и другие виды. В общем, при желании на «диком огороде» всегда можно найти свежий лук.

ПАПОРОТНИК ОРЛЯК



Орляк — один из самых распространенных папоротников лиственных лесов и кустарниковых зарослей. Особенно часто он встречается в равнинных дубняках. Это высокий, по пояс взрослому человеку, многолетник с крупными треугольно-яйцевидными, дважды-триждыперисторассеченными кожистыми листьями. Листовые черешки длинные и толстые. Спорангии в виде непрерывной линии расположены параллельно краям листочков и прикрыты загнутым краем листа. Споры созревают в июле. Если перерезать нижнюю часть листового черешка, то на срезе будут видны сосудистые пучки, расположение которых напоминает фигуру орла, откуда и произошло название папоротника — орляк. В ползучих подземных черных корневищах орляка содержится много, до 45%, крахмала, они мылятся с во-

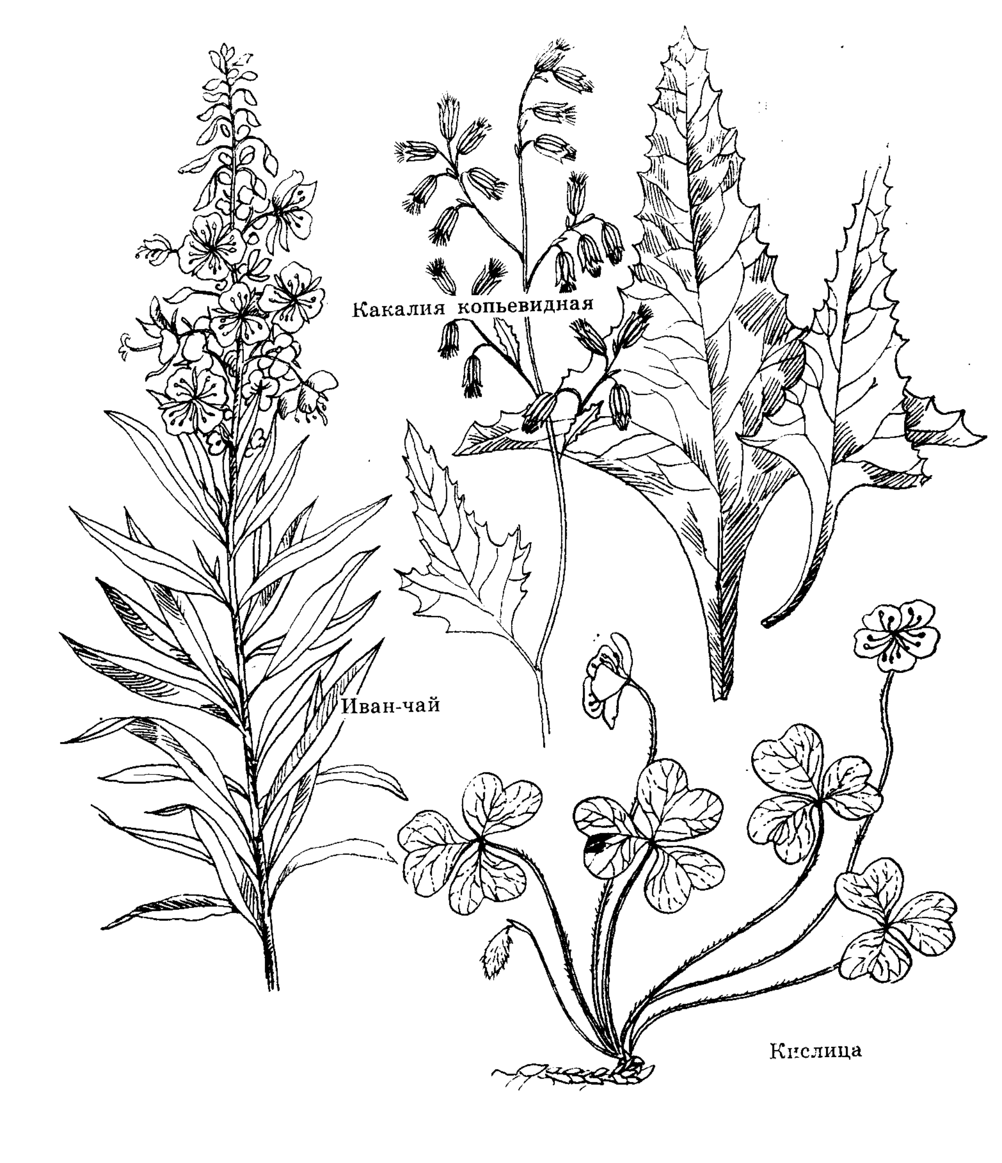
 дой (подножное мыло!), пригодны для изготовления клея, а пивовары считают их даже пригодными для производства пива. Листья взрослого папоротника охотно едят свиньи, но рогатый скот не трогает их: есть сведения, что для него листья орляка ядовиты.

Но все сказанное выше относится к орляку в его взрослом состоянии. А широкую популярность и ценные пищевые качества этот папоротник имеет в молодом возрасте. Молодые рыжевато-опушенные сочные побеги орляка в некоторых азиатских странах издавна употребляются в пищу. В частности, в Японии они считаются деликатесом. А в последние годы уже появились и в нашей стране любители блюд с приправами из орляка.

Весной надо не упустить срок заготовки орляка. Сигналом о наступлении этого срока служит начало цветения всеми любимого вестника глубокой весны — ландыша. В эту пору его побеги сочны и так хрупки, что с хрустом ломаются при изгибе их пальцами. Заготавливаются побеги не тоньше 5 миллиметров. Верх побега в период заготовки бывает увенчан сжатым пучком («колоском») едва развивающихся листьев.

Сезон заготовки нежных, сочных и хрупких побегов орляка очень короткий. Стоит побегам лишь слегка загрубеть и стать волокнистыми, как они уже не ломаются, а гнутся в пальцах и становятся негодными в пищу. В зависимости от места произрастания это наблюдается в конце мая или в июне.

Сорванные побеги орляка надо засаливать в тот же день, не позже чем через два-три часа после сбора, иначе они загрубеют и испортятся. При заготовке орляка на экспорт в Японию его побеги связывают резиновыми колечками в пучки, нижние концы которых ровно обрезают. Пучки укладывают в бочку слоями и пересыпают солью, вес которой должен составлять четверть от веса папоротника. Сверху на папоротник кладут груз


Какалия копьевидная
Иван-чай
Кислица

(«гнет»), по весу не меньший веса папоротника. Через 15—18 дней, не снимая груза и открыв пробку у дна бочки, выпускают из нее рассол. Затем снимают груз, верхние и нижние слои папоротника меняют местами и солят его повторно. Так как рассол вторично не образуется, то его готовят отдельно и заливают в емкость; количество соли в рассоле должно быть больше 22 процентов. Сверху на папоротник кладут тот же гнет. На этот раз папоротник выдерживают в рассоле не менее недели.

Перед тем как готовить засоленный папоротник в пищу, его надо в течение 7—8 часов отмочить в воде, а затем прокипятить около 5 минут. После этого папоротник пригоден хоть куда: его можно жарить, делать из него фарши, начинки и салаты.

Существуют и другие способы заготовки орляка впрок. Наиболее доступным в домашних условиях является следующий: собранные молодые побеги папоротника немедленно отваривают 8—10 минут в подсоленной воде. Воду сливают, а папоротник, разложив тонким слоем, сушат до тех пор, пока почерневшие побеги не станут ломкими. В сухом виде они сохраняются неограниченное время. Перед употреблением в пищу побеги надо вымочить в течение трех суток в воде, меняя ее через каждые 10—12 часов. Вымоченные побеги можно тушить или жарить как отдельно, так и с овощами, мясом и рыбой.

Быстро возрастают поставки папоротника с Дальнего Востока в Японию. Так, в 1968 году Хабаровский край заготовил на экспорт всего 3 тонны соленого орляка. А в 1977 году его было отправлено уже 612 тонн. Надо полагать, размеры заготовок папоротника будут и дальше возрастать. Уже начаты заготовки других видов папоротника, в частности, страусопера и чистоуста (осмунды). Поэтому, во избежание истощения запасов этих «дикоросов», необходимо, не откладывая в


Сныть горная
Рогоз
Крапива
Щавель кислый

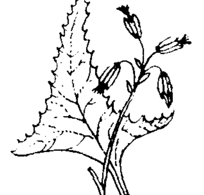
 долгий ящик, произвести учет и разработать правильный, научный план эксплуатации папоротниковых площадей. Нужно всегда помнить, что в природе нет растений, запасы которых были бы «безграничны» и «неистощимы».



БОРЩЕВИК

Это крупное растение принадлежит к семейству зонтичных. За гигантский рост и мощный вид в ботанике он получил название «гераклеум» — по имени Геркулеса. В уссурийской тайге съедобным является борщевик Меллендорфа. Листья у него перистые, голые или слабоопушенные. Распространен по всему Приморью и Приамурью. Ранней весной из молодых листьев и побегов варят щи. Суповые отвары из них имеют грибной вкус. Пластинки молодых листьев можно использовать для салатов. Черешки листьев, очищенные от кожицы, можно мариновать и употреблять как гарнир. Из них готовят также «икру», варенье, кисель и пельмени. Молодые стебли с еще неразвитыми цветками, ошпаренные кипятком, можно солить, а также поджаривать в масле с мукой. Да и старые стебли, не успевшие загрубеть, очищенные от кожицы и предварительно вымоченные для ослабления запаха, можно есть в сыром виде.

Следует иметь в виду, что при соприкосновении с соком борщевика и последующем солнечном облучении этих участков кожи у человека может возникнуть дерматит.



КАКАЛИЯ КОПЬЕВИДНАЯ

Это довольно крупное растение из семейства сложноцветных называют еще недоспелкой. Растет повсюду в лесу и на лесных прогалинах. Характерны для нее средние стеблевые листья — треугольно-копьевидные. Молодые листья идут для супов и в салаты.

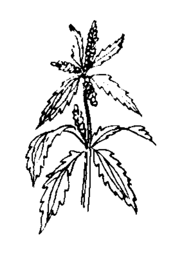
КИСЛИЦА



Небольшое, 8—15 сантиметров высоты, растение из семейства кисличных. Характерный признак кислицы — прикорневые листья с тремя обратносердцевидными листочками на одном общем черешке. Цветки белые или розоватые. Все растение имеет кислый вкус. Широко распространена в хвойных и смешанных лесах.

Листья заменяют щавель, их кладут в салаты вместо уксуса, используют на супы и борщи, для приправы к яичным блюдам, подкисляют ими кисели, начиняют пирожки, а также едят в сыром виде.

КРАПИВА

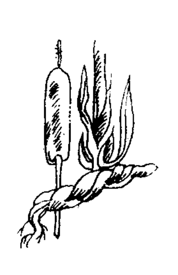


Кто не знает этого обитателя сельских поселений, ферм, заброшенных огородов и пустырей? Некоторые виды крапивы встречаются и в лесах. Ранней весной, когда еще почти нет никаких овощей, молодые побеги крапивы с листьями можно использовать в борщах и зеленых супах.

ЛИЛИИ

Лилии, или красные «саранки», имеют съедобные луковицы. В них содержится до 40% крахмала. Луковицы можно есть сырыми, варить в воде с сахаром или в молоке, а также печь в золе. Высушенные и размолотые луковицы годны для приготовления молочной каши (подробно о лилии см. стр. 269).

РОГОЗ



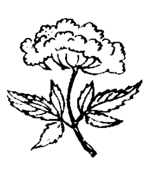
В Приморье и Приамурье произрастает несколько видов этого многолетнего прибрежно-водного растения. Их высокие стебли и длинные узкие листья торчат из

 воды у берегов озер, в речных заводях и болотах, образуя местами густые заросли. Рогоз называют также кугой, чаканом или болотными «шишками». Последнее название дано из-за толстых буровато-коричневых цилиндрических женских соцветий — початков.

Рогоз имеет утолщенное ползучее корневище, содержащее около 55% крахмала, до 12% сахара и значительное количество витамина С. Очищенные, просушенные и размолотые в муку корневища пригодны на пресные лепешки, причем для клейкости следует добавлять немного пшеничной или ржаной муки. Корни и корневища рогоза можно есть в печеном виде, а молодые побеги — варить, использовать вместо спаржи и мариновать. Заготавливают корневища ранней весной или поздней осенью, когда они наиболее богаты питательными веществами.

СЕЛЕЗЕНОЧНИК ОЧЕРЕДНОЛИСТНЫЙ

Эта небольшая, до 15 сантиметров высоты, оригинальная многолетняя трава из семейства камнеломковых растет по берегам лесных ключей. Листья кругло-почковидные, причем верхние из них — желтые, привлекающие своей окраской насекомых-опылителей. Цветки без лепестков, все, кроме самого верхнего, конечного, — с четырехраздельной чашечкой, а верхний — с пятираздельной. Когда-то селезеночник, или, как его еще называют, — желтушница, считался лечебным средством при болезнях селезенки, отсюда и произошло название растения. Да и ботаническое название — «сплен» в переводе с греческого означает «селезенка». Листья используются для приготовления салатов.



СНЫТЬ ГОРНАЯ

Многолетняя трава из семейства зонтичных высотой до 0,5 метра с пустотелым стеблем и перистыми, сизо-

ватыми снизу листьями. Растет в горных еловых и кедровых лесах по всему Приморью и Приамурью. Цветет мелкими белыми цветками с середины июня до середины июля.

Один из самых ранних видов дикорастущей столовой зелени. Молодые неразвернувшиеся листья и молодые черешки листьев имеют приятный вкус и используются для приготовления щей, супов и в салатах. Черешки можно мариновать и зимой использовать для супов, «икры» и других блюд.

ЩАВЕЛЬ КИСЛЫЙ



Многолетняя трава до метра высоты из семейства гречишных, с бороздчатым или полосатым стеблем, стреловидными или копьевидными нижними листьями и красноватыми мелкими цветками, собранными в редкие безлистные кисти на концах стеблей. Растет по лесным опушкам, полянам, на лугах и старых залежах.

Листья и стебли обладают кислым вкусом (содержат до 0,5% щавелевой кислоты) и используются для приготовления супов, борщей, соусов, а также в виде пюре заготавливаются впрок.

* * *

Рассмотренными растениями далеко не исчерпывается все разнообразие дикорастущей пищевой зелени Уссурийского края. Таких таежных «овощей» неизмеримо больше. Разве можно забыть, каким подспорьем для дальневосточников в годы войны были по весне листья винограда и барбариса, лебеда?

Съедобными являются и вареные корневища калужницы, и проростки спаржи, и молодые побеги актинидии острой, и корневища кувшинки, стрелолиста, и многие-многие другие дикорастущие растения.

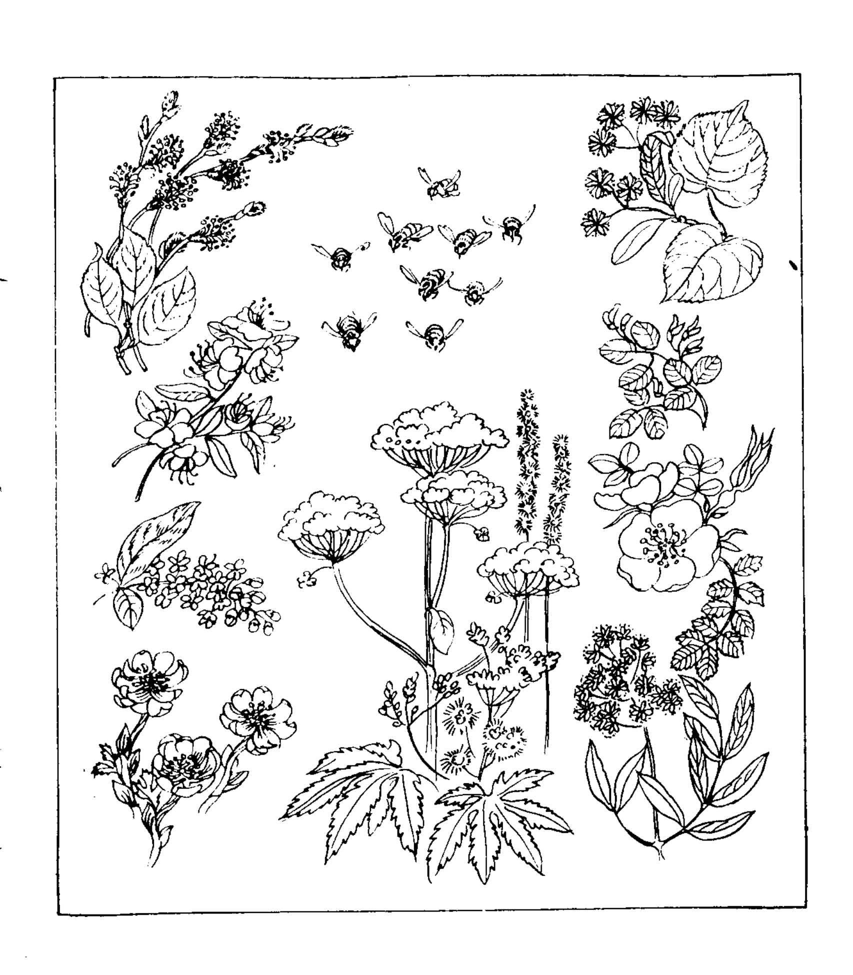
К «таежным овощам» относятся также дудники (амурский, даурский и другие) и иван-чай, о которых подробно будет рассказано в разделе «Медовая житница» (см. стр. 197).

Зеленая кухня тайги всегда готова послужить человеку.



Медовая житница

5





Уссурийский край — медовая житница страны. Каждый четвертый бочонок меда, полученного в Советском Союзе, — дальневосточный. А если взять только мед России, то на долю уссурийского сладкого дара приходится в нем около 40%. Но это не предел: Дальний Восток мог бы поставлять на стол трудящихся добрую половину всего российского меда. А пока что Уссурийский край является лишь частично поднятой медовой целиной.

Мед — драгоценный дар природы. Так с глубокой древности справедливо считают люди. Да и в наше время — на 23-м Международном пчеловодном конгрессе, проходившем в Москве, о меде на многих языках мира говорилось как о «жидком золоте природы».

Мед — янтарные консервы солнечных лучей, живительных соков земли и цветов, аромата леса и лугов, продукт титанической работы крылатых тружениц-пчел. А труд пчел поистине титанический. Для получения лишь одного килограмма меда пчела должна сделать 120—140 тысяч вылетов и посетить при этом в среднем почти пять миллионов цветков.

Без пчел меда не бывает. Сами растения, хотя и называются медоносными, меда не дают, а выделяют лишь нектар — этот, по выражению древних греков, напиток богов, дарующий бессмертие и вечную юность. Собирая нектар с цветков растений, пчелы перерабатывают его в мед.

Таким образом, нектар — овеянный древней славой дар природы — еще далеко не мед. А что же это? Какова разница между нектаром и медом, как различить эти сладкие продукты?

...На цветках, а у некоторых растений и на листьях, можно видеть мелкие железки. Это — нектарники. Из них-то и выделяются росинки сладкой жидкости — нектара. Его назначение — приманивать насекомых, которые, собирая «напиток богов», одновременно опыляют

цветки, тем самым повышают урожай плодов и семян.
Посмотрите, как образно выразил эту взаимосвязь цветка и пчелы поэт Н. Грибачев:

Цветок всю ночь готовит мед,
Пчелу-сластену в гости ждет:
Бери, мол, но, как другу,
Мне окажи услугу:
Пыльцу мучную эту
Перенеси соседу...
Пчела несет ее, и вот —
Цветок увял, а зреет плод.

Пусть поэт допустил в своих стихах неточность (нектар он назвал медом!), но в общем-то он правильно показал глубокую связь пчелы с медоносными растениями.





Сахаристость нектара непостоянна и не так уж высока, в среднем около 20%. Зато воды в нем много — до 75%. Кроме тростникового, виноградного и плодового сахаров в нектаре содержатся минеральные соли, кислоты, витамины, декстриновые, ароматические и другие вещества.

Прежде чем нектар превратится в мед, в нем происходят сложные физические и химические процессы. Еще во время полета пчелы от цветков к улью в ее медовом зобике из нектара удаляется часть воды. Под воздействием ферментов пчелиных желез сложные сахара, а также содержащиеся в нектаре крахмал и декстрин превращаются в глюкозу.

Но даже принесенный в улей и сложенный в соты нектар еще не является готовым медом. Только после того как усиленной вентиляцией улья пчелы «подсушат» нектар, снизив содержание воды в нем примерно до 20—22%, и когда сложные сахара, в частности — тростниковый, почти полностью превратятся в глюкозу и фруктозу, — только после этого, наконец, нектар становится полноценным цветочным медом.

Разумеется, для превращения нектара в мед нужно время. Пчелы сами показывают готовность меда: они начинают запечатывать («забрусовывать») соты воском. В это время и надо откачивать мед. Если же пчеловод спешит с откачкой меда, торопится забрать из улья недозревший мед, результаты получаются плачевными: этот «полунектар» — «полумед», содержащий избыток влаги, закисает, пенится и превращается в сладко-кисловатую жидкость, ничего общего не имеющую с доброкачественным медом.

Итак, чтобы добыть мед, необходимо несколько условий: медоносные растения, здоровые и сильные пчелиные семьи и, наконец, труд энтузиастов-пчеловодов. Выпади из этого комплекса хоть одно звено — меда не жди, его не будет!

Разбирать вопросы организации и технологии пчеловодства не входит в задачу настоящей книги, хотя ее автор, свыше трех десятков лет занимавшийся любительским пчеловодством, мог бы рассказать немало увлекательного. Здесь же речь пойдет только о богатой медоносной флоре, какой располагает уссурийская тайга.

Мы обычно говорим: «медоносные растения». А ведь правильнее их следует называть — нектароносными. Но первое название уже так укоренилось, что от него трудно отказаться. Да и беды особой нет в этой неточности. Всем понятно, что, говоря о медоносах, подразумевают именно нектароносные растения.

Флора южной части Дальнего Востока включает в себя более двухсот медоносных растений, но решающая роль в обеспечении пчел нектаром принадлежит лишь немногим из них. Так, ранней весной важнейшими медоносами являются многочисленные виды ив. В начале лета обилием нектара отличаются малина, черемуха Маака, бархатное дерево, мелколистный и приречный клены, а в разгаре лета — разные виды липы. Поздним

летом пчелы в лесу устремляются на цветущую аралию, элеутерококк, леспедецу двуцветную, а на долинных лугах — на серпуху и другие травы-медоносы.

Познакомимся же с главнейшими медоносными растениями уссурийской тайги, с теми из них, которые дают пчелам наибольшее количество нектара. Кстати сказать, если в древности нектар и мед являлись лакомством богов, то в наше советское время мед — нередкий гость на столе трудящихся. И надо использовать медоносные дары тайги так, чтобы это вкусное и целебное блюдо стало постоянным, особенно в детских и лечебных учреждениях.

МЕДОНОСЫ РАННЕЙ ВЕСНЫ



День ото дня все ярче светит и ласковее греет солнце. После зимнего покоя просыпается растительное царство. В холодных распадках и ущельях еще белеет снег, а на ольхе уже колышутся цветущие сережки. А если на солнечном пригреве тронешь ветку лещины, она ответит облачком золотой пыльцы. Пионер уссурийской весны — амурский горицвет — уже зазолотился солнечными блестками на проталинах в лесу. Вслед за ним расцветает звездчатый весенник...

Именно в это время пчелы совершают свои первые полеты в поисках свежего корма — цветочной пыльцы. Пыльца — белковый корм для пчел, она — их «хлеб». Без пыльцы нет жизни в пчелиных семьях. Без этого «хлеба» пчелиная семья не вырастит себе смену — молодых пчел.

...Вот на цветущей сережке ольхи или лещины, на цветке подснежника — горицвета — копошится пчелка. Проворно обшаривая сережки и цветки, она старательно собирает с них пыльцу, закладывает ее в «корзинки» на ногах и уносит в виде комочков «обножки» в улей, где укладывает в соты. Смешанная с медом и утрамбо-

ванная пчелами пыльца, называемая пергой, хранится в сотах как запас белкового корма.

По цвету «обножки» можно определить, с какого растения собрана пыльца: на ивах, например, она желтая или зеленоватая, на яблоне — светло-серая, на груше — красная, на липе — зеленая, на одуванчике — ярко-оранжевая.

В истории пчеловодства делалось немало попыток заменить пыльцу другими, богатыми белком продуктами: пшеничной, овсяной, кукурузной и гороховой мукой, молоком и яйцами. Но все попытки оказались неудачными: не нашлось равноценного заменителя пыльцы! И дело не только в том, что пыльца богаче белком, чем любая мука. Пыльца незаменима потому, что в ее состав входят не только белки, но и медь, железо, магний и другие микроэлементы, а также витамины C, B, B_2, B_3, E, H, P, PP, фолиевая кислота, провитамин A. Даже не верится, что эти крохотные пылинки — настоящий поливитаминный комбинат! Медицина и витаминная промышленность несомненно со временем обратятся к этому богатому источнику витаминов. Собирать же пыльцу человеку помогут пчелы.

А пока для человека главным продуктом, который собирают пчелы, является нектар и производное из него — мед.

Какие же нектароносные растения уссурийской тайги обеспечивают пчел нектаром ранней весной?



Ивы

...Весна робко, но неуклонно вступает в свои права. Это особенно заметно у водоемов, по берегам которых сторожевыми заслонами вытянулись заросли из ив. Их атласные сережки покрываются цветочной позолотой. А едва появятся на сережках крохотные золотистые

цветочки — пчелы тут как тут: уже берут первый нектар.

Почти все растущие в уссурийской тайге ивы — медоносны.

Но этим не исчерпываются их полезные качества. Ивы — хранители водоемов, часовые речных долин. Рассмотрим наиболее ценные из них.

Ива тонкостолбиковая (Тунберга). Это одна из лучших медоносных ив. Растет она в виде крупного куста или небольшого дерева, широко распространена на песчаных и галечниковых отложениях рек и ручьев Приморья и Приамурья. Крона куста раскидистая с темно-коричневыми, а в молодом возрасте — волосистыми ветвями. Листья продолговато-ланцетные, до 10 сантиметров длины, мелкозубчатые, сверху темно-зеленые, снизу — белые или серые от густого опушения. Зацветает до распускания листьев, во второй половине апреля. Дает пчелам нектар и пыльцу.

При благоприятной погоде во время цветения этой, а также и других видов ивы пчелы успевают значительно пополнить запасы корма в ульях, а сильные пчелиные семьи — даже дать товарный мед.

Ива росистая. Дерево 10—18 метров высоты с темно-бурой старой корой и темно-вишневыми, с сизоватым налетом, тонкими и гладкими молодыми побегами. Листья узкие, длинные — 10—12 сантиметров, с пильчатыми краями, сверху блестяще-зеленые, снизу — сизые. Цветет с середины апреля почти до середины мая. Растет по всей зоне уссурийской тайги, встречаясь обычно отдельными деревьями по берегам и в долинах рек. Одна из самых медоносных уссурийских ив, интенсивно посещается пчелами, берущими с нее большое количество нектара и пыльцы.



Ива козья (бредина). Распространена по всей зоне уссурийской тайги и далеко за ее пределами. Растет в смешанных и лиственных лесах, среди кустарников, на

 гарях и среди лесных прогалин. Небольшое дерево, чаще — крупный куст с яйцевидно-овальной или плакучей кроной. Молодые побеги сероопушенные, старые ветви бурые или темно-серые. Листья ланцетные, цельнокрайние или неправильнозубчатые по краю, морщинистые, смолоду шелковистоопушенные, позднее — сверху голые, а снизу — серые от войлочного опушения. Цветет до распускания листьев, в апреле — мае. Ценный медонос.

Ива корзиночная (лоза, ива Шверина). Широко распространена по всей зоне. Растет по берегам рек, на речных косах, отмелях, часто образует чистые заросли. Крупный куст, реже — дерево до 10 метров высоты; ветви тонкие, прямые, прутовидные, ломкие, смолоду сероопушенные, позднее — голые. Листья узкие, длинные, 15—20 сантиметров длины, остроконечные, цельнокрайние, иногда зубчатые, с завернутым краем, сверху зеленые, голые, снизу — густо покрытые блестящими белыми волосками (атласные). Цветет в апреле—мае. Ценный медонос, дающий нектар и пыльцу. Побеги используются на плетеные изделия.

Ива даурская. Растет по берегам рек и ручьев на песчаных почвах по всему Приморью и Приамурью. Крупный куст или дерево до 8—10 метров высоты. Ветви тонкие, гибкие, голые, желтоватые, блестящие. Листья узкие, 4—9 сантиметров длины, от основания цельнокрайние, выше — пильчатые, плотные, сверху серовато-зеленые, снизу — сизые, с обеих сторон голые. Цветет до распускания листьев. Медоносна.

Кроме перечисленных в зоне уссурийской тайги встречается еще несколько десятков видов медоносных ив, в том числе ивы **Сюзева, сухолюбивая, Радде, тонколистная, монгольская, цельнолистная, пятитычинковая (чернотал), Максимовича.** Все они — ценные медоносы ранней весны, желанные соседи пасек и друзья пчел.

Нектароносная краса



Вслед за ивами или одновременно с ними зацветает рододендрон. Правда, мало кто из дальневосточников так его называет: в народе он — «багульник». Но с багульником рододендрон связан разве только тем, что состоят они оба в одном ботаническом семействе вересковых.

Рододендрон — не только хороший медонос, но и очень декоративный кустарник, поэтому подробнее о нем рассказывается в разделе «Они украшают тайгу» (стр. 250).

А мед-то — пьян!



Уже в майские дни на рынках появляется свежий «цветочный» мед. Остерегайтесь его покупать! Чаще всего этот мед доставлен из мест, где на моховых болотах, среди сырых редкоствольных лиственничников и на марях растет болотный вереск, или хамедафне болотная. Это — вечнозеленый кустарник от 15—25 до 50 сантиметров высоты с раскидистыми или почти горизонтально распростертыми серовато-бурыми ветвями, покрытыми мелкими эллиптическими листьями — буровато-зелеными сверху и рыжевато-чешуйчатыми снизу. Цветет болотный вереск в мае желтовато-белыми колокольчатыми цветками, похожими на кувшинчики размером в горошину. Поникло свисая по одному в пазухе листьев, цветки образуют однобокие кисти на концах побегов. Пчелы жадно собирают с них пыльцу и нектар. Мед с болотного вереска золотисто-желтого цвета, с характерным горьковатым привкусом. Употреблять его в пищу нельзя, так как он действует на организм человека отравляюще: вызывает озноб, головную боль, тошноту, рвоту, а иногда даже потерю сознания. В народе такой мед называют «пьяным». Для пчел же этот мед безвреден, поэтому его надо оставлять в ульях

 для весеннего развития пчелиных семей, ранней отстройки сотов и накопления резервных кормовых запасов на случай непогоды и бескормицы.

* * *

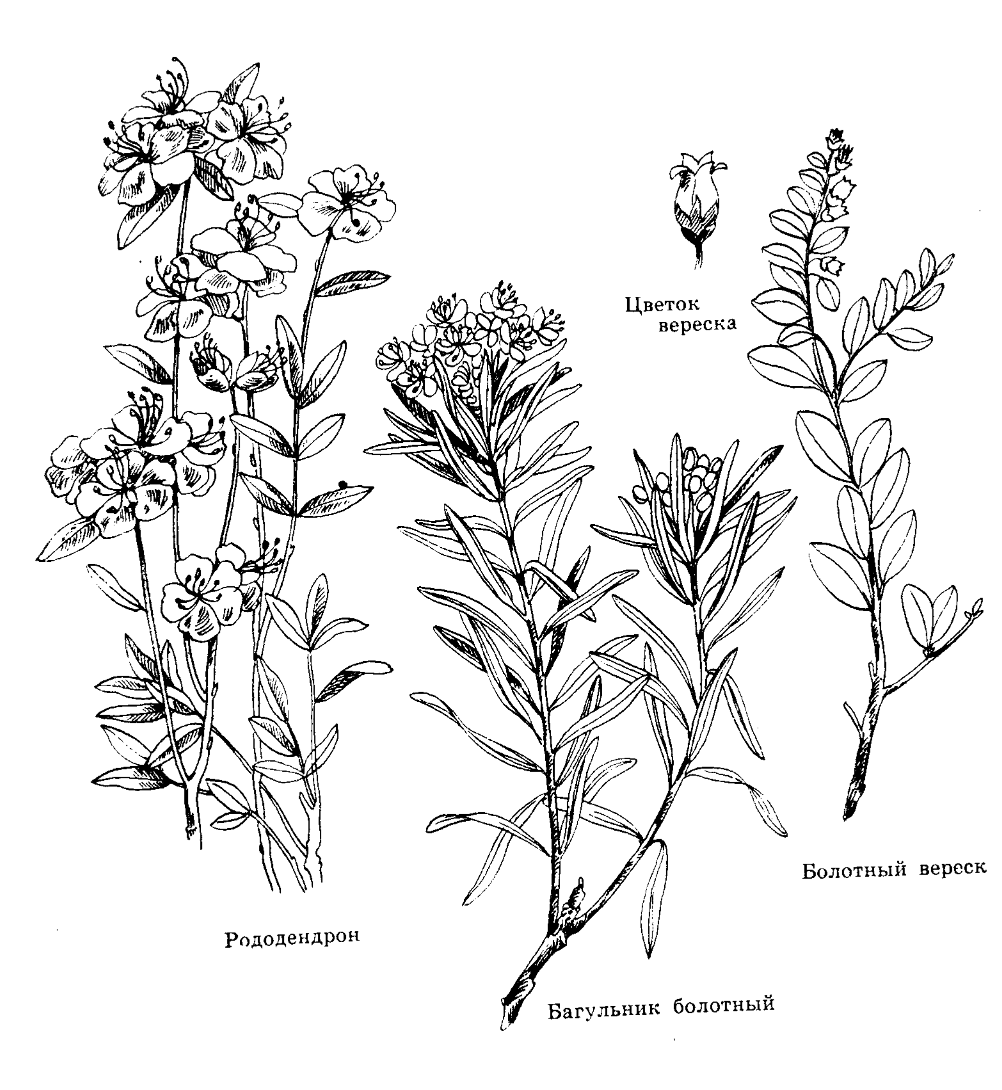
В уссурийской тайге есть еще целый ряд ранневесенних медоносов, каждый из которых в отдельности не способен обеспечить пчел обильным сбором нектара, но все вместе они образуют «пастбище», на котором пчелы подкармливаются и наращивают силу семей к будущему главному взятку. К таким посредственным медоносам относятся: из кустарников — жимолость съедобная и дикорастущие виды смородины (о них подробно говорится в разделе «Плодовый сад — тайга»); из трав — лапчатка земляничная, ветреницы, хохлатки и другие растения.

ВАЖНЕЙШИЕ МЕДОНОСЫ ПОЗДНЕЙ ВЕСНЫ



Все длиннее и теплее становятся дни, ярче светит весеннее солнце. Молодой листвой покрылся лес. Богаче стал медоносный «конвейер»: цветут малина сахалинская и боярышниколистная, яблоня сибирская и маньчжурская, багульник болотный, клен мелколистный и черемуха Маака, причем два последних дерева в удачную по погодным условиям весну выделяют такое количество нектара, что сильные пчелиные семьи накапливают большие запасы меда, который можно даже откачивать. Но, к сожалению, в период цветения клена мелколистного (во второй половине мая) в горных лесах часто наблюдаются весенние заморозки, побивающие цветки и сводящие на нет успех медосбора с клена. Но это, к счастью, случается не каждый год.

Очень ценным медоносом является черемуха Маака. Без преувеличения можно сказать, что если ко времени


Цветок
вереска
Рододендрон
Багульник болотный
Болотный вереск

 ее цветения (с конца мая) пчелиные семьи будут достаточно развитыми и работоспособными, то черемуха Маака обеспечит их нектаром для получения первого в сезоне отличного (а не ядовитого, как от болотного вереска) меда. В удачную весну уже в конце мая или в первые дни июня от каждой пчелиной семьи можно откачать по 4—7 килограммов меда — золотистого цвета, ароматного, очень приятного на вкус.

Для медосбора хороша и малина сахалинская, растущая зарослями на пустырях, по гарям и вырубкам, и боярышниколистная — обитательница каменистых южных склонов гор, редкоствольных дубняков и гарей. Малина цветет долго — с конца мая до конца июня. За этот период пчелы хорошо подкармливаются, развиваются и даже пополняют запасы корма в ульях. Малиновый мед светлого цвета, приятного «малинового» аромата, хорошего вкуса и относится к высококачественным медам.

Особо надо сказать о багульнике болотном. Он в изобилии растет по марям и моховым болотам, в сырых редкоствольных лиственничниках, по сырым долинам рек. Это вечнозеленый ветвистый кустарник из семейства вересковых, около полуметра, иногда свыше метра высоты. Молодые побеги рыжевато-войлочноопушенные, листья продолговатые, с завернутым краем, сверху блестящие, снизу — буровойлочные. Цветки белые, собранные в многоцветковые соцветия до 4—6 сантиметров в диаметре, издают резкий одурманивающий запах. Пчелы очень охотно посещают цветки болотного багульника и собирают обильный нектар. Но мед с багульника, как и с болотного вереска, ядовит. При употреблении его в пищу он оказывает на человека опьяняющее действие, вызывая головные боли, холодный пот, тошноту и рвоту. Этот мед следует скармливать пчелам, не откачивая из ульев. Это будет способствовать усиленному развитию силы пчелиных семей к главному взятку.

Кроме перечисленных лесных медоносных растений, обильно выделяющих нектар, поздней весной цветет еще много посредственных медоносов. Они не обеспечивают сборов товарного меда, но все вместе способствуют наращиванию силы пчелиных семей. К таким «пастбищным» медоносам относятся черемуха азиатская, боярышники, все виды жимолости, груша уссурийская, клены — желтый и зеленокорый, все виды шиповника (кстати, дающие пчелам только пыльцу), калина Саржента и буреинская, рябины, караганы, спирея средняя, чубушник, виноград амурский, лимонник, актинидия.

К древесно-кустарниковым медоносам этого периода следует добавить еще травянистые, которые очень охотно посещаются пчелами: яснотка белая, или глухая крапива, синюха льноцветковая, волжанка, василистник, ясенец мохнатоплодный, земляника восточная и ряд других лесных трав.

МЕДОВОЕ ЛЕТО



Весна, день ото дня набирая силу, незаметно перерастает в лето. Но наступает оно не для всех одновременно. Одни говорят, что оно утверждается с прилетом ласточек, другие — с прилетом иволги или кукушки. Для детворы лето начинается с первым купаньем в речке (а смельчаки купаются еще в ледяной воде!). По календарю лето — с первого июня. По мнению любителей природы, его открывает зацветающий шиповник. А вот в пчеловодстве вестником лета принято считать цветение приречного клена. Он — самый поздний по времени цветения из дальневосточных видов клена. Цветет приречный клен в первой половине июня, то есть тогда, когда запоздалый весенний заморозок бывает редким гостем. И потому пчелы имеют возможность использовать его для пополнения запасов корма.

Медоносный пробконос

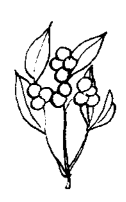


Об этом важнейшем летнем медоносе — бархате амурском — стоит поговорить подробней. Его цветение предшествует медосбору с липы (он цветет во второй половине июня) и заметно усиливает пчелиные семьи в этот решающий период всего пчеловодного сезона. В удачное лето — при обильном цветении и благоприятной погоде — с цветущего бархата пчелы не только хорошо «заправляются» кормом, но и могут дать товарный мед — по 5—10 килограммов на пчелиную семью. А бархатный мед — густой, темно-желтый, хорошего вкуса — очень ценный: в народной медицине считается, что он обладает высокими целебными свойствами, в частности — противотуберкулезными.

Бархат амурский — типичное дерево уссурийской тайги, достигающее 25, иногда — 30 метров высоты и 50—80 сантиметров в диаметре ствола. Он принадлежит к тому же семейству рутовых, что и цитрусовые растения. Характерный его признак — трещиноватая кора, на молодых стволах пепельного цвета, а на старых — темно-серая или буроватая, с сильно развитым пробковым слоем до 4—7 сантиметров толщины. Непарноперистые листья бархата довольно красивы, а цветки, наоборот, скромны: они мелкие, золотистого цвета, очень чувствительны к жаркой погоде, к засухе и суховеям, которые обычны у нас в конце июня. В такую погоду цветки бархата преждевременно осыпаются, а иногда опадают, даже не успев распуститься. А это отражается на медосборе: он резко снижается или вовсе срывается. Наилучшие медосборы с бархата бывают в теплую облачную погоду и при достаточной влажности воздуха. Хороши в этом отношении горно-лесные районы, где высока влажность воздуха и почвы.

Цветки бархата опыляются пчелами, мухами, осами и другими крупными насекомыми, а также ветром.

Плоды его — черные блестящие ягодовидные костянки шаровидной или грушевидной формы, около 7 миллиметров в диаметре, с вязкой зеленоватой мякотью, издающей характерный резкий запах. Кисти ягод бархата нередко сохраняются на дереве до зимы.



Бархат светолюбив, в затенении он чахнет и погибает. К почве требователен. Лучше всего развивается на глубоких, плодородных и хорошо дренированных почвах с достаточным увлажнением, но переносит и недостаток влаги в почве. В молодом возрасте нередко страдает от заморозков. Растет быстро, особенно в первые годы жизни и в возрасте от 20 до 40 лет, затем рост замедляется. Благодаря мощной корневой системе деревья бархата ветроустойчивы. Бархат удовлетворительно переносит задымление и загрязненность воздуха газами, поэтому его можно использовать для посадки в городах. Высаживают бархат одиночно, группами, рядами, в аллеях, а также вместе с хвойными деревьями, березами, кленами и другими породами. Размножается бархат семенами. Лучшие результаты дает осенний посев свежесобранными семенами. Для поздневесеннего посева семена необходимо стратифицировать в течение двух-трех месяцев. Удовлетворительно переносит пересадку и обрезку. В местах среза загущается.

Но бархат амурский не только ценный медонос и декоративное дерево, привлекающее внимание своей ажурной, пронизанной солнцем кроной и высокими стволами в одежде из пепельно-серой толстой коры. Ценна также и его древесина, красиво окрашенная в коричневые тона, с четкой текстурой слоев, стойкая против гниения. К тому же бархат амурский — единственный в стране пробконос промышленного значения.

И еще одним ценным качеством обладает это дерево: бархат амурский — лекарственное растение. По количеству содержащихся в нем веществ его с полным основанием можно назвать деревом-аптекой. В коре

 ствола, ветвей и корней бархата содержатся алкалоиды берберин, пальматин, а также сапонины и кумарины, а в корнях, кроме того, алкалоиды феллодендрин, магнофлорин, обакунон и обакулактон. В свежих листьях имеются флавоноиды фелламурин и амурензин, а также аскорбиновая кислота. Недаром же кора и растертые листья бархата издают целую гамму своеобразных и резких запахов.

Препараты, получаемые из бархата амурского, являются тонизирующим, жаропонижающим, кровоостанавливающим и антисептическим средством. В лечебных целях используется в основном лубяной слой коры бархата, содержащий наиболее действенный алкалоид берберин. Благодаря этому веществу препараты из бархата обладают желчегонным свойством. В народной медицине, в частности — нанайской, свежеснятая лубяная часть коры применяется как противовоспалительное наружное средство, а также при лечении дерматитов. Отвары и настои листьев бархата оказывают полезное действие при дизентерии и желтухе. Но пока бархат амурский еще не нашел широкого применения во врачебной практике и лекарственное сырье из него для фармацевтических предприятий не заготавливается.



Царица уссурийских медоносов

Так с полным правом можно назвать липу. Она довольно широко распространена в уссурийской тайге и является непременным участником смешанных лесов долин и горных склонов. Чистых липовых лесов в естественных условиях не встречается, а доля участия липы в смешанных хвойно-широколиственных лесах колеблется от 3—5 до 25—30% общего запаса древесины на гектаре.

Красивы и тенисты величавые липы. С весны и до глубокой осени их ветви усыпаны сердцевидной листвой,

продолговатыми золотистыми прицветниками — крыльями. На них, словно на парашютиках, разлетаются по ветру спелые плоды — орешки липы.

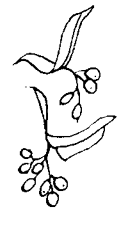
Липа — теневыносливое и довольно морозостойкое дерево. Сравнительно требовательна она к плодородию почвы: предпочитает глубокие, богатые лесным перегноем, рыхлые и хорошо дренированные почвы. Мирится как с временным недостатком, так и с периодическим избытком почвенной влаги, постоянно же сырых, засоленных, кислых и песчаных почв липа не выносит. Растет медленно, доживая до 250—350 и более лет. Размножается семенами и отводками. Образует сильную поросль от пня и корней. Сравнительно хорошо переносит пересадку, легко — стрижку кроны. Стрижкой липовым кронам можно придать любую форму — шаровидную, конусную, кубическую и т. п. Условия города — пыль, дым, газы — переносит почти безболезненно. Листья липы обладают очень интересной особенностью: навстречу ветру они поворачиваются нижней стороной, покрытой восковым налетом, который защищает их от вредных суховеев и от излишней потери влаги.

Большую ценность представляет и древесина липы— легкая, мягкая, белая, годная на разнообразные поделки.

Липа с глубокой древности известна в медицине. В ее цветках содержатся гликозид тилиацин, эфирные масла, витамин С, каротин, дубильные и другие вещества. Заваренные в виде чая, цветки липы являются хорошим потогонным средством при простуде; из цветков готовят полоскание при ангине, а также мягчительные припарки при нарывах. Ароматические вещества цветков используются в парфюмерии и ликеро-водочном производстве для ароматизации вин и ликеров. Собирать липовый цвет надо тогда, когда основная их масса на дереве уже распустилась. При этом ветви нужно

 обрезать ножом, а не обламывать, так как в местах облома может загнить древесина. Цветки следует сушить в тени в хорошо проветриваемых местах, но не на солнце, иначе их качество снижается. Из килограмма сырых цветков получается 300 граммов высушенных.

Целебны и листья липы. В них много витамина С, есть провитамин А, дубильные вещества и фитонциды, оздоравливающие воздух. Водочный настой липовых почек в народной медицине применяется при лечении нарывов и порезов.



В плодах-орешках липы содержится до 23% полувысыхающего желтого масла, напоминающего прованское или миндальное; его можно использовать в пищу. Оно долго сохраняется, не горкнет на воздухе. Жмых от плодов пригоден в корм животным. Орешки съедобны в свежем виде, из них можно также готовить суррогатный кофе.

Канули в вечность лапотные и лыковые времена, сейчас кора липы идет не на лапти, а на изящные коврики, корзинки, удобные лукошки для заядлых грибников и прочие изделия. Обдирают кору не с растущих деревьев, а с липовых сортиментов, срубленных лесозаготовительными предприятиями в соответствии с государственным планом.

Липовую кору применяют для выведения пятен на тканях. В народной медицине настой коры (лубяной части) используют как средство, повышающее аппетит.

Но самая главная ценность липы — в ее высоких медоносных свойствах. С ее цветков пчелы берут обильный нектар и пыльцу зеленого цвета. В нектаре липы содержится около 40% сахарозы и около 12% глюкозы и фруктозы. Бывают годы, когда одно крупное, обильно цветущее дерево за 10—12 дней выделяет нектара почти столько, сколько и гектар цветущей гречихи. При пересчете на чистый липовый лес один его гектар дает за сезон 600—800 и более килограммов нектара. В годы


Побег ивы козьей
Ива корзиночная



Липа амурская

обильного цветения и хорошего выделения нектара, а также при благоприятной погоде (нежаркой, душной, «паркой», с перепадающими по ночам небольшими теплыми дождями) одна сильная пчелиная семья за день приносит в улей 10—12, а иногда до 16 килограммов нектара, а за сезон — до 100—150 килограммов.

Липовый мед считается одним из лучших. В жидком виде он светло-янтарного цвета, а «засахаренный» — белый. В нем содержится много глюкозы, минеральные соли, витамины В и С, каротин, микроэлементы, органические кислоты. Благодаря этому липовый мед обладает высокими лечебными свойствами.

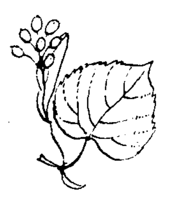
Но ко всему, что сказано хорошего о липе, придется добавить и несколько слов о ее недостатках, влить, так сказать, ложку дегтя в бочку меда. Дело в том, что липа цветет не ежегодно и, кроме того, даже цветущая, она не всегда выделяет нектар. Специалисты объясняют это следующими причинами. Почвы уссурийской тайги бедны известью и отличаются повышенной кислотностью. А из таких почв растениям трудно усваивать питательные вещества. Плохое же питание нарушает нормальный процесс цветения липы, вызывает перебои в цветении, не обеспечивает достаточное выделение нектара. Исследованиями, проведенными Дальневосточной опытной станцией пчеловодства, доказано, что путем подкормки липовых деревьев минеральными удобрениями (суперфосфатом) и известкования почвы под ними можно значительно усилить цветение липы и выделение нектара, устранить периодичность в ее цветении.

В уссурийской тайге произрастает три основных вида липы: липа Таке, липа амурская и липа маньчжурская. О них и пойдет речь дальше.

Липа Таке (липа мелколистная). Распространена по всей зоне уссурийской тайги. Растет в смешанных лесах по горным склонам на высоте от 200 до 700 мет-

 ров над уровнем моря, но встречается иногда и по широким долинам рек вместе с липой амурской. Среди других видов липы наименее требовательна к теплу. Ее название — Таке — по фамилии японского ботаника.

Липа Таке представляет собой дерево до 25 и более метров высоты и до 1 метра, а иногда и больше, в диаметре ствола. Кора старых стволов серая, продольнотрещиноватая, слабошелушащаяся. Молодые побеги густо опушены звездчатыми шестилучевыми волосками; старые веточки без опушения, но со светлыми чечевичками. Черешки листьев густорыжеопушенные. Листья округлояйцевидные, 4—7 сантиметров длины, с сердцевидным основанием и заостренной верхушкой, зубчатые по краю, плотные, сверху голые, зеленые, снизу — сизоватые, смолоду рыжеволосистые, позднее — лишь с бородками (пучками) рыжих волосков в уголках жилок. Прицветный лист («крыло») 3—5 сантиметров длины, не доходит до основания цветоноса на 1—2 сантиметра. Цветки 10—12 миллиметров в диаметре, палевые или почти белые, по 3—5 в соцветии. Плоды шаровидные, 5 миллиметров в диаметре, со слабо заметными ребрами или гладкие, опушенные.

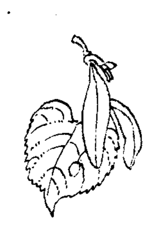


В засушливую и жаркую погоду отдельно стоящие и растущие на южных, солнцепечных местах деревья зацветают в конце июня. Такие экземпляры, как правило, нектара не выделяют и плохо посещаются пчелами, а цветки на них вскоре опадают. Обычно же эта липа начинает цвести с 3—6 июля. Массовое цветение и медосбор наступает через 3—4 дня после начала цветения. Общая продолжительность цветения липы Таке — 12—15 дней. Лучше всего нектар выделяется в первые шесть—восемь дней массового цветения.

По внешним признакам липа Таке мало отличается от липы амурской, поэтому пчеловоды почти не различают эти два вида. Не имеет практического значения и некоторая разница в сроках их цветения, которые зави-

сят не столько от видового различия деревьев, сколько от места и условий их произрастания. Разница в сроках цветения бывает заметной, лишь если оба вида растут рядом, в одинаковых условиях. В этом случае липа Таке зацветает раньше липы амурской примерно на четыре-пять дней.

Липа Таке вместе с липой амурской обеспечивает основную часть сбора липового меда.



Липа амурская (липа среднелистная). Распространена по всей уссурийской тайге. Растет в широколиственных и смешанных лесах речных долин и на прилегающих к ним склонах гор, не поднимаясь по ним выше 150—200 метров над уровнем моря.

Дерево до 25—30 метров высоты и до 1 метра, иногда — более, в диаметре ствола. Кора старых деревьев темно-серая, бороздчатая, отслаивающаяся продольными пластинками. Побеги вначале шелковистые, затем голые. Годовалые веточки голые, коричнево-красноватые. Черешки листьев голые. Листья на плодущих побегах широкояйцевидные, 4—7 сантиметров длины и ширины, с сердцевидным (иногда усеченным) основанием и оттянуто-заостренной верхушкой, зубчатые по краю, сверху вначале покрытые звездчатыми волосками, затем голые, снизу — сизоватые, голые, иногда по жилкам редковолосистые и с рыжими бородками в углах жилок. Прицветный лист 3—6 сантиметров длины, не доходит до основания цветоноса на 1—2 сантиметра. Цветки бледно-палевые, около 15 миллиметров в диаметре, по 8—10, иногда до 20 штук в соцветии. Плоды шаровидные, без ребер, 5—6 миллиметров в диаметре, опушенные белым «войлоком».

Зацветает липа амурская на 4—5 дней позднее, чем липа Таке, около 7—9 июля. Цветение продолжается 12—13 дней. Отдельно стоящие деревья и изреженные липовые перелески начинают цвести на 2—3 дня раньше, чем деревья, растущие в густом лесу или в узких,

 тенистых долинах рек. Это обстоятельство полезно учитывать при выборе места под пасеку. Практика показала, что наивысшие сборы меда всегда бывают на пасеках, расположенных на горно-холмистой местности, а не в равнинных липовых перелесках.

Липа маньчжурская (липа широколистная). Наиболее теплолюбивый вид липы. Распространена почти по всей зоне уссурийской тайги. Растет по увалам, горным склонам и в долинах рек среди смешанных лесов. В горы поднимается до 300—400 метров над уровнем моря.

По размерам деревья немного скромнее предыдущих видов липы и достигают 15—18, иногда — 20 метров высоты и 60—70, реже — 80—90 сантиметров в диаметре ствола. Кора молодых деревьев серая, довольно гладкая, на старых стволах серовато-бурая, продольно-трещиноватая. Побеги желтовато-зеленые, покрытые войлочным опушением из звездчатых и простых волосков. Годовалые веточки коричневые, густопокрытые мелкими белыми звездчатыми и простыми волосками. Листья округлые или широкояйцевидные, с сердцевидным или усеченным основанием и оттянутой острой верхушкой, с крупными зубцами по краю, сверху голые, снизу — густоопушенные звездчатыми волосками, крупные, от 8—10 до 20—30 сантиметров длины и примерно такой же ширины. Прицветный лист (крыло) 7—12 сантиметров длины, низбегающий до основания цветоноса. Цветки лимонно-желтые, 10—12 миллиметров в диаметре, собраны в 8—12-цветковые повислые соцветия. Плоды шарообразные, около 1 сантиметра в диаметре, с плотной бугорчатой и густоопушенной оболочкой.

Зацветает в середине июля, позже двух предыдущих видов. Цветение длится около 10—12 дней. Липа маньчжурская — ценный медонос. Из ее поникающих соцветий нектар не вымывается во время затяжных июльских дождей.

Как теплолюбивый вид, липа маньчжурская больше

распространена в южных районах уссурийской тайги — в Приморье. В Приамурье же она встречается гораздо реже, чем липа Таке и амурская. Соответственно и медосборы с нее в Приморье более обильны, чем в Хабаровском крае и восточных районах Амурской области. Кроме того, липа маньчжурская в большей степени подвержена нападению липового цветоеда, особенно в северных районах ее распространения, что заметно снижает ее роль в медосборе.

Цветением крупнолистной липы заканчивается главный взяток меда в уссурийской тайге, но медосбор продолжается: в лесу цветет еще много травянистых и кустарниковых растений, привлекающих пчел. На первом месте среди них стоит, пожалуй, иван-чай.

Иван-чай



Это травянистое растение цветет очень долго — с конца июня до середины сентября. В период его обильного цветения словно розовое половодье разливается по прогалинам и вырубкам в лесу, на местах пожарищ, по обочинам дорог и лесным пустырям.

Иван-чай — многолетник из семейства кипрейных. Его прямые, высотой более метра грубые стебли покрыты узкими ланцетными листьями, а верх увенчан крупной копьевидной кистью красивых розовых цветков. Яркие куртинки цветущего иван-чая издали похожи на костер. Но, как подметил поэт А. Пришелец,

> То не костер —
> То пламя иван-чая
> Пылает там с ромашкой пополам.

Иван-чай растет обычно группами растений или образует большие заросли. Особенно он любит те места, где, по несчастью, выгорел лес.

В иван-чае много ценных качеств. Иван-чаем он про-

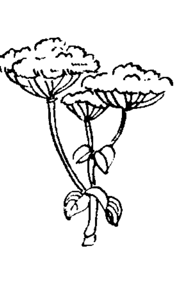
 зван в народе потому, что его листья и цветки пригодны для заварки вместо чая: получается крепкий напиток приятного вкуса. В молодых побегах содержится много белка. Молодой иван-чай можно использовать вместо капусты для зеленых супов, а также для приготовления салатов и овощных пюре. В корнях иван-чая имеется крахмал. Их едят как сырыми, так и вареными или печеными. Высушенные и размолотые в порошок корни можно добавлять к пшеничной муке при выпечке хлеба и лепешек.

Корни иван-чая интересны и как техническое сырье. В них содержится до 20% дубильных веществ. В этом отношении они превосходят даже дубовую кору. А стебли этого растения настолько волокнисты, что из них можно вить веревки, ткать рогожи, грубые ткани и мешки. Дробленые стебли годятся для изготовления строительных и изоляционных плит. Семена содержат до 45% масла, пригодного в пищу.

Но самое ценное в иван-чае — его высокие медоносные свойства. Пчелы собирают с его цветков обильный нектар. Это именно про них, про цветки иван-чая, так образно сказал Лев Ошанин:

В них, мохнатых, как медведи,
Вьются пчелы на виду.
Если всадник здесь проедет —
Сапоги его в меду.

Подсчитано, что с гектара сплошных зарослей иван-чая при благоприятной погоде пчелы могут собрать до 500—600 килограммов нектара. Это примерно в шесть раз больше, чем дает гектар гречихи. Мед с иван-чая прозрачен, золотисто-зеленоватого цвета, имеет нежный аромат и хороший вкус.



«Медовые зонтики»

В ботанике гигантские травянистые растения из семейства зонтичных по-русски называются дудниками.

Известны они и как дягиль. А по латыни это — ангелика или попросту — «ангел». Такое «духовное» звание дудник получил за лечебные свойства, которые приписывались ему с давних времен.

Дудники, как маяки, возвышаются над разнотравьем, достигая нередко двухметровой высоты. Глядя на эти травы, диву даешься: до чего же благодатна уссурийская природа, если за одно лишь лето здесь вырастают такие исполины! Дудниками эти растения называют неспроста: из их пустотелых трубчатых стеблей мальчишки мастерят дудки-водометы, громкоголосые трубы, «соломинки», чтобы, не наклоняясь, напиться воды из ручья. Для пчеловодства же дудник — отличный медонос: его мелкие белые цветки, собранные в крупные сложные зонтики, всегда привлекают массу пчел. Но дудники еще и — «таежные овощи». Например, очищенные от кожицы молодые побеги дудника даурского можно есть в свежем виде, а черешки листьев и молодые стебли после вываривания в кипятке для ослабления резкого запаха — поджаривать с луком на масле. Наибольшее значение для пчеловодства имеют следующие виды дудника:

Дудник Черняева (дудник гладкий). Высотой этот дудник до 80—120 сантиметров. Двоякоперистые листья до 20 сантиметров длины и до 7 сантиметров ширины, с мелкопильчатыми долями. Цветки грязновато-белые, собраны в зонтики до 10 сантиметров в диаметре. Растет одиночно или группами растений среди зарослей кустов, на травяных лугах, а также по берегам рек и ручьев. Зацветает во второй половине июля; цветение длится около месяца. Отлично посещается пчелами, берущими нектар и пыльцу.

Дудник амурский (дудник аномальный). Крупное растение, достигающее высоты 1—2 метра. Листья трояконеристорассеченные, прикорневые — крупные, до 40 сантиметров длины и до 30 сантиметров ширины.

 Самые верхние листья сидят на сильно вздутых, почти шаровидных влагалищах. Зонтики до 10—20 сантиметров в диаметре. Растет на прогалинах среди кустов, на разнотравных лугах, по берегам рек и ручьев, часто в дубово-березовых перелесках. Встречается одиночно. Цветет с середины июля до середины августа. Отлично посещается пчелами, собирающими нектар и пыльцу.



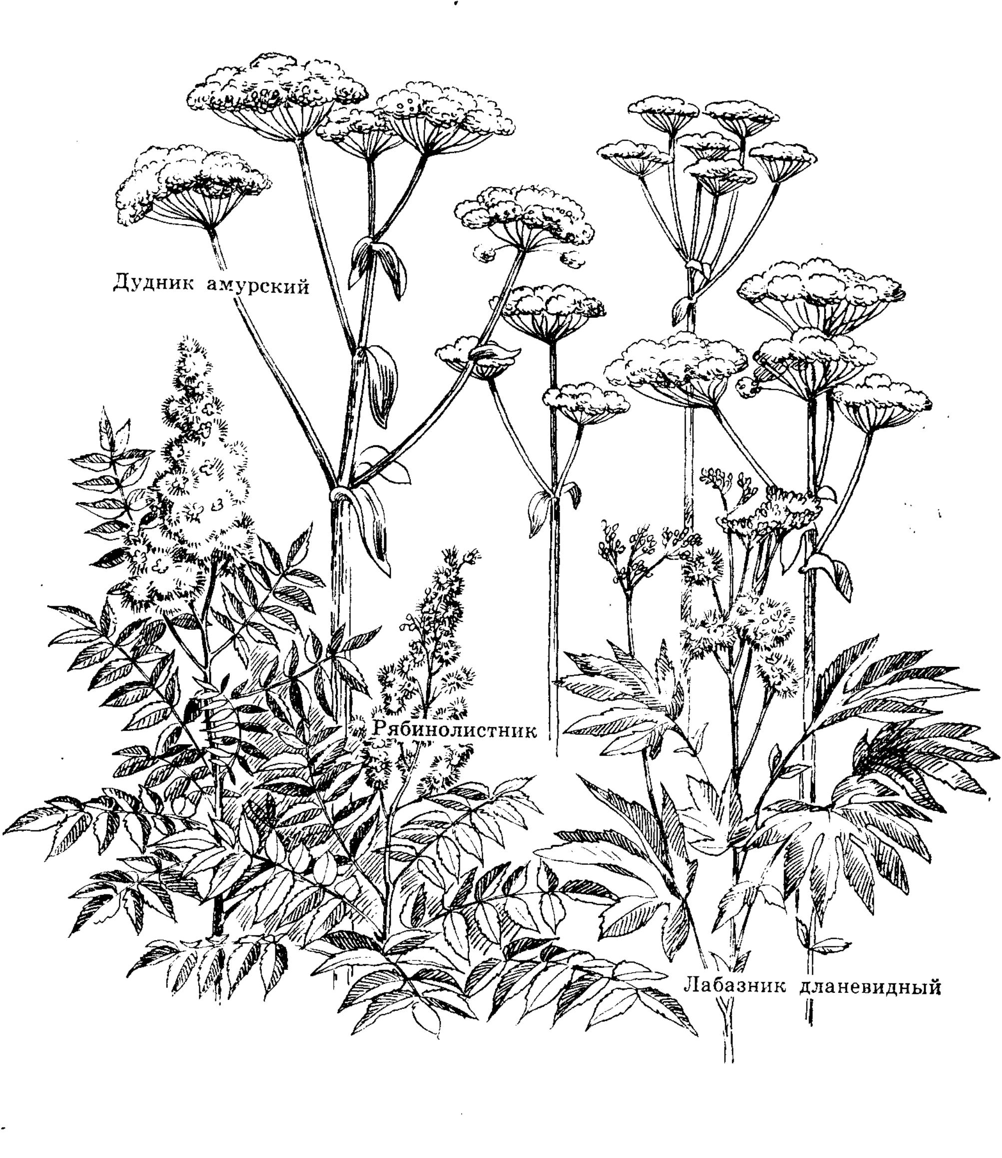
Дудник медвежий. Очень крупное растение, достигающее высоты 2,5 метра при толщине стебля 3—3,5 сантиметра. Листья двоякоперистые, до 50 сантиметров длины и до 30 сантиметров ширины, широкоовальные, сидящие на сильно вздутых влагалищах. Центральный зонтик до 20—30 сантиметров в диаметре. Растет в березняках, на разнотравных лугах и на опушках леса. Цветет с первой декады июля до середины августа.

Кроме описанных в Уссурийском крае еще несколько дудников: **даурский, Максимовича, низбегающий, зеленоцветковый** и другие. Каждый вид дудника в отдельности не обеспечивает медосбора, но все вместе они являются хорошими «пастбищными» медоносами, способствующими развитию пчелиных семей, ослабленных в период главного медосбора с липы. Посещаемость цветущих дудников пчелами очень высокая: нередко на зонтиках цветков можно видеть одновременно по нескольку, иногда до десятка, пчел.

«Медуница»



Крупное, до 1 метра высоты, многолетнее растение из семейства розоцветных. На прямом ломком стебле сидят большие пальчато-надрезанные, беловойлочные снизу листья. Они — словно ладони. Отсюда, видимо, и название травы: дланевидный лабазник. Цветки белые, с нежно-розовым оттенком, мелкие, собраны в крупные прямостоячие щитки. Растет по разнотравным долинным лугам, в прогалинах среди кустарников и перелесков, на опушках смешанных лесов. Зацветает во


Дудник амурский
Рябинолистник
Лабазник дланевидный

 второй половине июня и цветет до августа. Ценный медонос, известный среди пчеловодов как «медуница», а среди всего сельского населения как «огуречник» (по запаху растертых листьев, напоминающему запах свежих огурцов). Хорошо посещается пчелами, собирающими нектар и пыльцу, но из-за небольшой плотности произрастания заметного влияния на медосборы не оказывает. Лишь в годы наилучшего цветения лабазника дневной сбор нектара одной семьей может достигать 0,5—1 килограмма.

Рябинник



Этот кустарник с листьями как у рябины и крупными метелками белых цветков, растущий по оврагам и берегам ручьев и рек, — тоже неплохой медонос. Но главное, конечно, в нем — декоративность. Поэтому подробный рассказ о рябиннике читатель найдет в разделе «Они украшают тайгу» (стр. 252).

* * *

Помимо названных в этот период цветет целый ряд более скромных медоносов, имеющих для пчел лишь пастбищное значение. Такова, например, **акация амурская, или маакия,** — дерево средних размеров из семейства бобовых, цветущая в июле. При обильном цветении маакии (и в годы «отдыха» липы) пчелы хорошо заправляются ее нектаром. А взять хотя бы «вездесущую» **спирею иволистную** с ее куполообразными метелками мелких розовых цветков: она тоже подспорный нектаронос. Из травянистых медоносов заслуживают внимания **какалия, вероника сибирская,** многочисленные виды **вик (горошка), астрагалы** и еще многие таежные и луговые травы.

Особо надо сказать об **амурской сирени, или «трескуне».** Как достается ей, бедной, от пчеловодов за то, что ее нектаром будто бы травятся пчелы! Верно, в

период цветения сирени — с середины июня до первой декады июля — наблюдается заметная осыпь пчел. Но кто может утверждать, что виновница этого — амурская сирень? Ведь это еще никем научно не доказано. А не виновата ли в гибели пчел цветущая одновременно с сиренью и бесспорно ядовитая чемерица? Да и открытый учеными сравнительно недавно на Дальнем Востоке паралич пчел свирепствует больше всего именно в этот период. А то, что пчелы охотно посещают цветущую сирень и берут с нее нектар и пыльцу, думается, надо только приветствовать.

ПОСЛЕДНИЕ «ЛАСТОЧКИ» МЕДОВОГО ЛЕТА

Лето клонится к закату. Грубеют травы, блекнет цветочный наряд тайги и лугов. Но диких цветов еще много и среди них немало хороших медоносов. Надо не упускать возможности и пополнить в ульях запасы корма — меда и перги, а если можно, то получить и товарный осенний мед. Ведь он так хорош: ароматный, вкусный и густой! Но каковы же они, последние «ласточки» медоносного сезона?

«Держи-корень»



Одним из наиболее ценных медоносов позднего лета является кустарник из семейства бобовых — леспедеца двуцветная. Как только не называют ее дальневосточники! Она — и лозка, и «таволожка», и «держи-корень». А некоторые пчеловоды, исказив ботаническое название растения, именуют ее даже... «экспедицией». «Пошли пчелы на экспедицию!» — говорят они...

Леспедеца двуцветная представляет собой густооблиственный, с тонкими ломкими побегами и нежными тройчатыми листьями куст, до двух, а иногда и больше метров высоты. Ее переливчатые розовато-лиловые цветки собраны на концах побегов в вытянутые метельчатые кисти. Цветет леспедеца долго — с середины ию-

 ля до конца сентября. При цветении на смену нижним цветкам непрерывно расцветают новые, выше расположенные в кисти. Из каждого цветка образуется крохотный круглый и плоский односемянный боб.

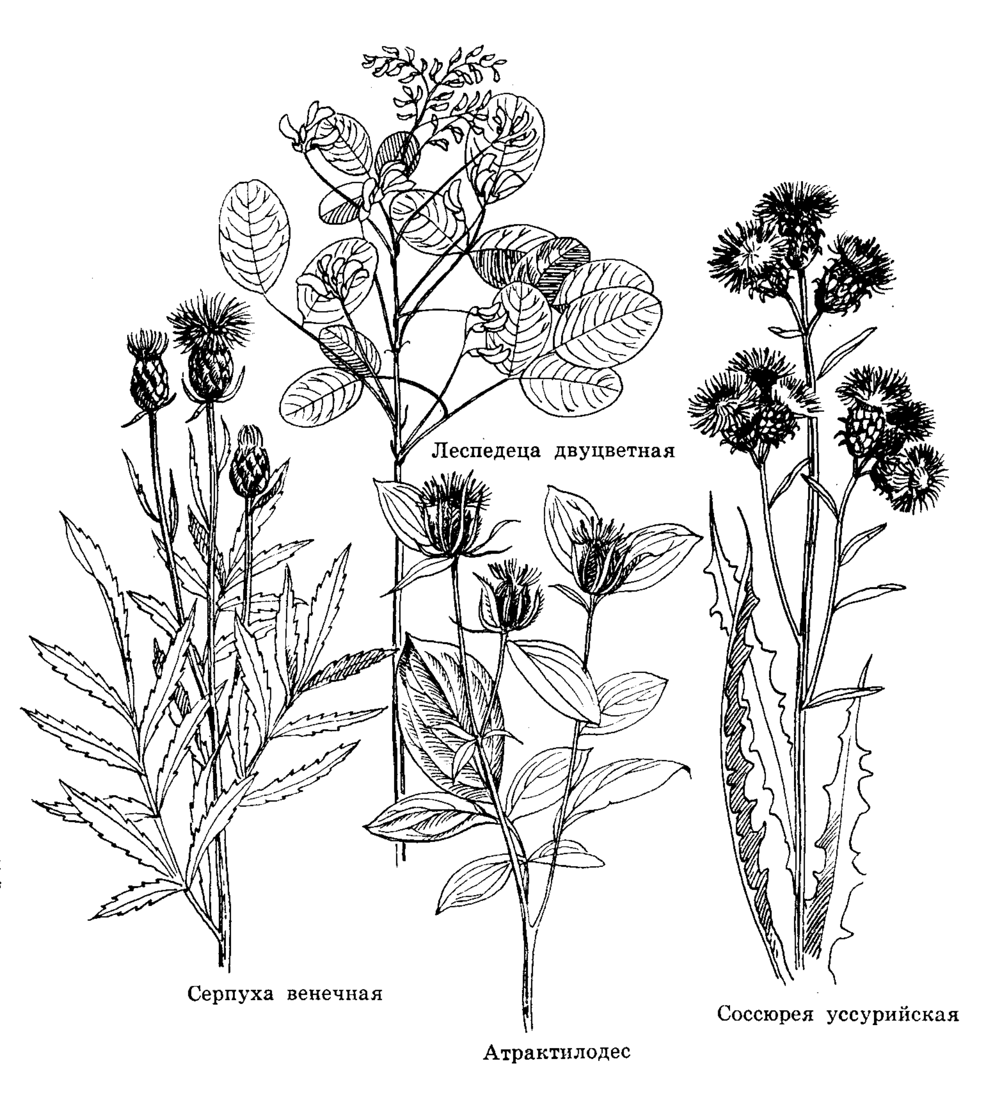
Растет леспедеца обычно зарослями или группами кустов на опушках леса, по каменистым южным склонам сопок, в подлеске лиственных и смешанных лесов, чаще всего в дубняках.

Леспедеца — светолюбивое, быстрорастущее и теплолюбивое растение; концы побегов, возвышающиеся над снежным покровом, как правило, зимой обмерзают.

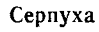
Несмотря на широкое распространение леспедецы в уссурийской тайге, на ее зарослевое произрастание и продолжительное цветение, она является весьма капризным медоносом. Дело в том, что ее цветки не всегда посещаются пчелами. Существует мнение, что в южных районах Хабаровского края пчелы хорошо посещают леспедецу и берут с нее нектар лишь в годы, когда до ее цветения шли продолжительные дожди, а в период цветения круглые сутки держится теплая погода и высокая влажность воздуха. Только в таких условиях леспедеца, произрастающая обычно на сухих местах, выделяет нектар. Замечено также, что в Южном Приморье леспедеца более надежный медонос, чем в северных районах своего распространения.

В лучших случаях дневной принос нектара с цветущей леспедецы одной сильной пчелиной семьей достигает 2—4 килограммов. Мед с леспедецы золотисто-желтый, довольно густой, ароматный, приятного вкуса и высокого качества.

Леспедеца двуцветная — декоративный кустарник. Особенно красивы цветущие кусты в штамбовой форме. Место леспедецы — в нарядных бордюрах, живых изгородях, в парковых куртинах и опушках. Хороша леспедеца и как кормовое растение (веточное сено), и как почвоукрепитель (не зря ведь — «держи-корень»!).


Леспедеца двуцветная
Серпуха венечная
Соссюрея уссурийская
Атрактилодес

Разводится леспедеца семенами, корневыми и зелеными черенками, а также обильными корневыми отпрысками.



Серпуха



Серпуха венечная — многолетняя трава из семейства сложноцветных. Ее прямой и крепкий стебель около метра высотой несет довольно крупные, перисторассеченные, пильчатые по краям листья. Фиолетово-розовые мелкие трубчатые цветки собраны в корзинки, сидящие на концах стеблей. Цветет серпуха венечная с третьей декады июля до середины сентября. Растет единичными экземплярами, реже — группами растений на сухих разнотравных лугах, среди разреженных кустарников, по опушкам и в редколесье из лиственных пород.

Кроме серпухи венечной в Уссурийском крае произрастает **серпуха Комарова**, встречающаяся обычно по сухим каменистым склонам.

Спутницы серпухи



Одновременно с серпухой цветут многолетние травы из того же семейства сложноцветных, с мелкими трубчатыми цветками, собранными в узкие корзинки. Это — соссюреи. В Уссурийском крае их несколько видов. Все они — отличные медоносы и вместе с серпухой и другими медоносными травами обеспечивают в благоприятную погоду (теплые ночи, солнечные дни, кратковременные теплые дожди) хорошее пополнение кормов в пчелиных семьях и сборы товарного меда.

Наиболее распространена **соссюрея амурская.** Стебли ее от 0,5 до 1,2 метра высоты, прикорневые листья крупные, ланцетные, пильчатые по краям, стеблевые— почти цельнокрайние, снизу беловатые от густого войлочного опушения, часто с завернутыми краями. Мелкие фиолетово-розовые цветки собраны в узкие, бокаль-

чатого вида многочисленные корзинки. Из корзинок образуется крупное соцветие, имеющее вид метельчатого щитка. Встречается часто на сырых лугах. Обильно цветет с начала августа до конца сентября. Отлично посещается пчелами, берущими обильный нектар и пыльцу.

Кроме соссюреи амурской в зоне уссурийской тайги растут также **крупнолистная, уссурийская, хорошенькая, японская, Максимовича** и другие соссюреи.

Медонос со шпорами

Шпороцветник вырезной, или плектрантус, представляет собой многолетнюю траву из семейства губоцветных около метра высоты. Оригинальны ее вырезные листья: они обратносердцевидные, остропильчатые по краю, с остроконечием, выходящим из выемки в верхней части листа. Цветки мелкие, лилово-синие, со шпорцем (горбиком) у основания трубки, собраны в крупные метельчатые соцветия. Цветет с третьей декады июля до середины сентября. Ценнейший медонос летне-осеннего периода, отлично посещается пчелами, собирающими обильный нектар и пыльцу. Растет в смешанных, чаще в лиственных лесах, на вырубках, старых пожарищах и лесных прогалинах.

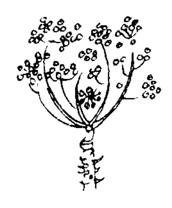
«Белая серпуха»



Так пчеловоды «перекрестили» этот медонос с замысловатым ботаническим названием — атрактилодес овальный. Это — травянистый многолетник из семейства сложноцветных. Прямой, слабооблиственный стебель имеет высоту более полуметра. Листья перисторассеченные, щетинистопильчатые по краю. Цветки белые, собраны в корзинки около 1,5 сантиметра в поперечни-

 ке. Цветет с конца июля до начала сентября. Хорошо посещается пчелами и в местах массового произрастания играет заметную роль в медосборе летне-осеннего периода.

Растет среди кустарниковых зарослей на сухих почвах, в травяном покрове лиственного редколесья, чаще встречается в дубняках и черноберезняках.

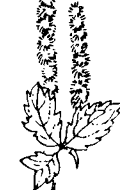


Уссурийская пальма

Аралию маньчжурскую образно называют уссурийской пальмой. Цветет она с конца июля в течение 12—14 дней и почти всегда отлично посещается пчелами, берущими обильный нектар и пыльцу. В годы хорошего цветения аралии сильная пчелиная семья собирает до 5—7 килограммов нектара в день. Мед с аралии светлый, ароматный. Но аралия — не только медоносна. Куда ценнее ее лекарственные свойства. Поэтому она подробнее описана в разделе «Лесная аптека» (стр. 302).

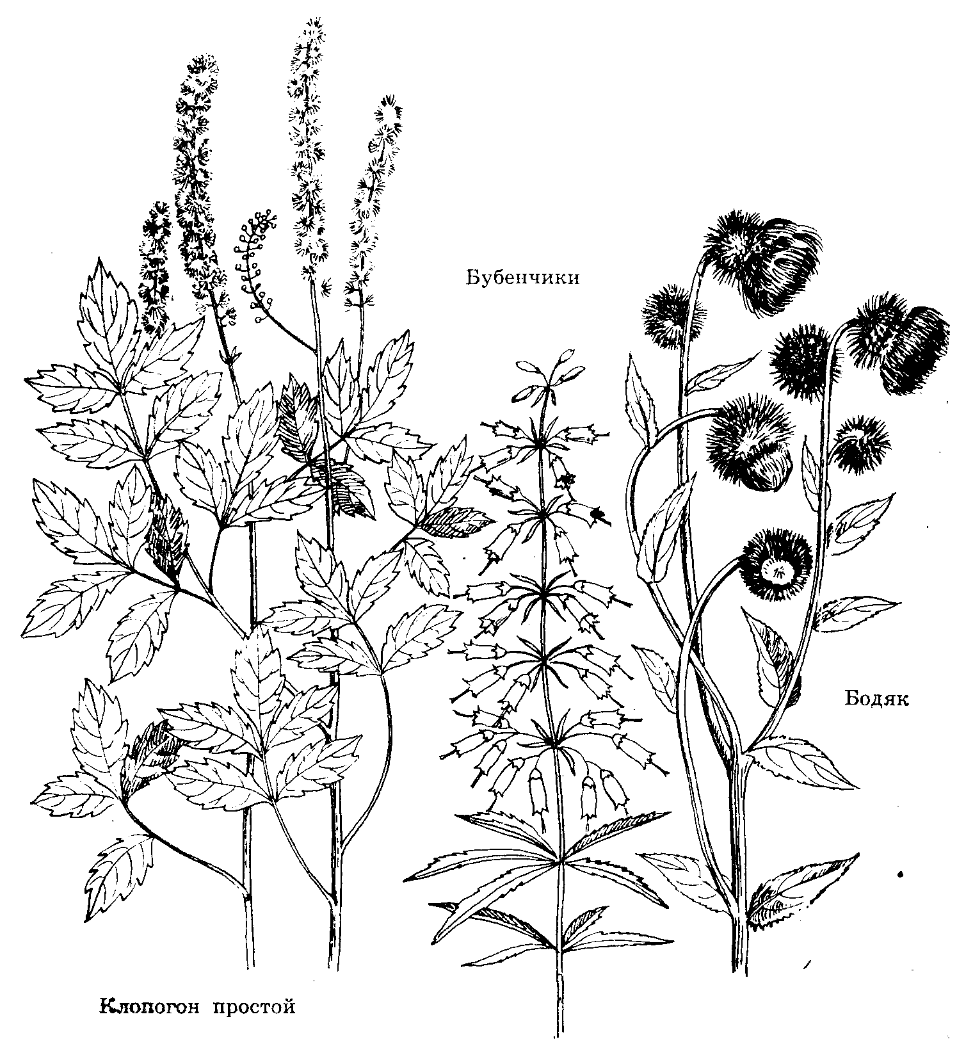
Дикий перец

Такое название в народе получил элеутерококк колючий за его несъедобные, горько-жгучие черные плоды. Этот кустарник из семейства аралиевых достаточно полно описан в разделе «Лесная аптека» (стр. 304). Здесь же подчеркнем, что он — хороший таежный медонос, заметно пополняющий запасы меда в ульях за время своего 20-дневного цветения в июле—августе.



«Свечи» на лугах

— Свечи зацвели! — радуются пчеловоды. А крылатые труженицы устремляются на белые султаны клопогона за обильным нектаром и пыльцой.


Бубенчики
Бодяк
Клопогон простой

Соцветия клопогона простого действительно похожи на свечи — белые, цилиндрические, торчащие вверх. Это — довольно крупное многолетнее травянистое растение из семейства лютиковых, достигающее 1—1,5, а иногда и больше метров высоты. Листья у клопогона крупные, тройчатораздельные, тонкие. Цветки белые, мелкие, в прямых колосовидных соцветиях. Цветет с начала августа до конца сентября. Прекрасный медонос, почти ежегодно цветет и всегда отлично посещается пчелами, берущими с него нектар и пыльцу. Часто на одной «свечке» можно видеть по нескольку работающих пчел. Растет одиночно и группами на разнотравных лугах, в прогалинах среди кустарников, по старым необлесившимся вырубкам.

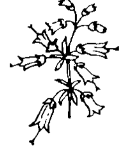


Бодяк

К этому роду травянистых многолетников из семейства сложноцветных относится несколько видов медоносных растений. Наиболее ценные из них: **бодяк Власова**, до 50—80 сантиметров высоты, с цельными, пильчатыми по краю листьями, беловойлочными снизу, с розовыми цветками в корзинках; **бодяк поникающий**, достигающий 2 и более метров высоты, с пильчатокрайними листьями, покрытыми сверху шипиками, с сине-лиловыми цветками в полушаровидных, сильно поникающих многочисленных корзинках.

Цветки бодяков, охотно посещаемые пчелами, способствуют осеннему развитию их семей.





Бубенчики

К этому роду относятся многолетние травы из семейства колокольчиковых. На цветках бубенчиков охотно «пасутся» пчелы, собирающие нектар, что способствует наращиванию молодых пчел на закате лета.

* * *

К позднецветущим медоносам зоны уссурийской тайги относятся также **посконник, золотарник, какалия, кровохлебка мелкоцветковая** и **кровохлебка аптечная.**

В эту пору прощанья с летом, в пору завершения пчеловодного сезона повсюду на лугах и в редколесьях можно видеть дикорастущие **астры** — Маака, татарскую, сибирскую, суходольную и другие, с которых пчелы собирают пыльцу.

И последним медоносом, растущим обычно в лесных поселках в виде сорняка, хочется назвать **шандру** — траву из семейства губоцветных. Ее мелкие синие цветки, собранные в гребневидные соцветия, напоминающие зубную щетку, угощают пчел нектаром до самой поздней осени. Цветущая шандра — «лебединая песня» медоносного сезона...

* * *

Заканчивая раздел «Медовая житница», будет нелишним ознакомить читателей с цветом «обножки» — пыльцы, собираемой пчелами с различных растений.

Медонос	Цвет обножки	Медонос	Цвет обножки
Боярышник	Коричневая	Липа	Бледно-зеленая
Вишня	Зеленая	Лещина	Желтая
Груша	Красно-желтая	Малина	Серовато-белая
Дуб	Желто-зеленая	Одуванчик	Ярко-оранжевая
Жимолость	Желтая	Рябина	Зеленовато-желтая
Ивы	Желтая	Серпуха	Беловато-серая
Кипрей	Зеленовато-красная	Черемуха	Коричневая
Клевер белый	Коричневая	Шиповник	Желтая
Клен	Зеленая	Яблоня	Светло-серая

 Не менее интересны, хотя и очень приблизительны, средние данные о медопродуктивности наиболее распространенных в уссурийской тайге медоносов (в килограммах на гектар при сплошном произрастании их на площади):

Бархат амурский	200—300
Глухая крапива	80—120
Ивы	150—200
Калина	20—40
Кипрей	500—1000
Клевер белый	80—120
Клен зеленокорый	40—80
Клен мелколистный	180—270
Клен приречный	100—170
Клопогон простой	30—40
Клопогон даурский	35—45
Леспедеца двуцветная	200—270
Липа амурская	800—1000
Липа маньчжурская	700—900
Липа Таке	800—1000
Малина	80—110
Серпуха	200—240
Соссюрея	50—70
Шпороцветник	100—120
Яблоня	15—20

В заключение следует отметить, что какой бы разнообразной и богатой ни была медоносная флора Уссурийского края, высокие медосборы обеспечивает не только она. «Большой мед» бывает лишь там, где есть достаточно медоносов, где всегда сильные и здоровые пчелиные семьи и, самое главное, — где трудятся умелые, влюбленные в свое дело и честные люди.



Они украшают тайгу

6





Зеленый наряд городов и поселков нужен людям, как воздух, как солнце. Он чарует нас своей свежестью, ароматом цветов, красотой. Зелень, как песня, и жизнь украшает, и в труде помогает.

Но, как и песня, как и наша одежда, зеленый наряд должен быть красивым, достойным советских людей. А так ли бывает всегда? Не будем греха таить: очень уж однообразны и монотонны пока наши посадки. Улицы, бульвары и парки заполонили докучливые тополя и мелколистный ильм. Эти породы, конечно, не так уж и плохи: хорошо приживаются, неприхотливы, быстро растут. Но очень они примелькались повсюду. Будто и нечего кроме них посадить. А ведь не оскудела же дальневосточная природа, ведь есть что позаимствовать в уссурийской тайге! Разве хуже были бы бордюры из златоцветных низкорослых караган, чем из подстриженного и невзрачного мелколистного ильма? Разве непригодны для этой цели красавицы спиреи с розовыми или белоснежными цветами? А не красив ли амурский барбарис в золотых подвесках из цветов и в ярко-красных кистях ягод, к тому же устрашающий колючками того, кто норовит перейти улицу в неположенном месте? Не говоря уже о том, как хороши для городских посадок чубушник, дейция, калина, шиповник, бересклеты, абелия корейская... А жимолости — летом унизанные золотистыми, розово-лиловыми или белоснежными цветами, а осенью — в россыпи ягод, хоть и несъедобных, но таких привлекательных и ярких, сверкающих рубинами! А взять уссурийские лианы — актинидии, лимонник, виноград и многие другие. Какими нарядными и уютными стали бы покрытые ими хмурые каменные стены и железные ограды, балконы и веранды, беседки и трельяжи!

А какой богатый выбор среди диких трав! Ведь, право же, весной и ранним летом, пока на клумбах и газонах цветоводы еще нянчат невзрачную цветочную рас-

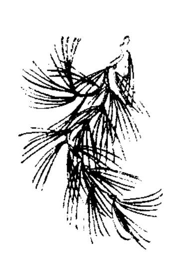
саду, многолетние пришельцы с лугов и из тайги уже могли бы радовать взоры горожан своей свежестью и разноцветьем красок.

В «опале» у городских озеленителей и уссурийские крупные деревья. Много ли у нас липовых аллей, тенистых, величавых, разливающих в пору цветения медовый аромат? А где можно увидеть в городе рощицу или хотя бы куртину из прославленного амурского бархата? Обидно мало в городах кленов, ясеня, дуба, березы, амурской акации, рябины и еще многих подобных им красавцев. Ну а что касается вечнозеленых, особенно эффектных в зимнем городском пейзаже, кедра, сосен, тиса, елей, пихт, можжевельников, микробиоты, то их там пока что можно, как говорится, на пальцах перечесть.

Чтобы краше, здоровее и долговечней был зеленый наряд наших населенных пунктов, надо знать основные биологические, лесоводственные и декоративные свойства важнейших растений, которые можно использовать для озеленения. Вот и хочется сообщить их «анкетные» данные.

ХВОЙНЫЕ ДЕРЕВЬЯ И КУСТАРНИКИ

Величавый исполин



В уссурийской тайге кедр — король среди деревьев. В своем зеленом наряде он неповторим: продолговато-овальные или цилиндрические кроны, в старости многовершинные, круглый год чаруют пышностью своей косматой и длинной хвои, отливающей голубовато-сизым цветом. Особенно хорош кедр в одиночных и групповых парковых посадках!

О достоинствах нашего кедра достаточно подробно рассказывалось в разделе «Ореховый край» (стр. 89).



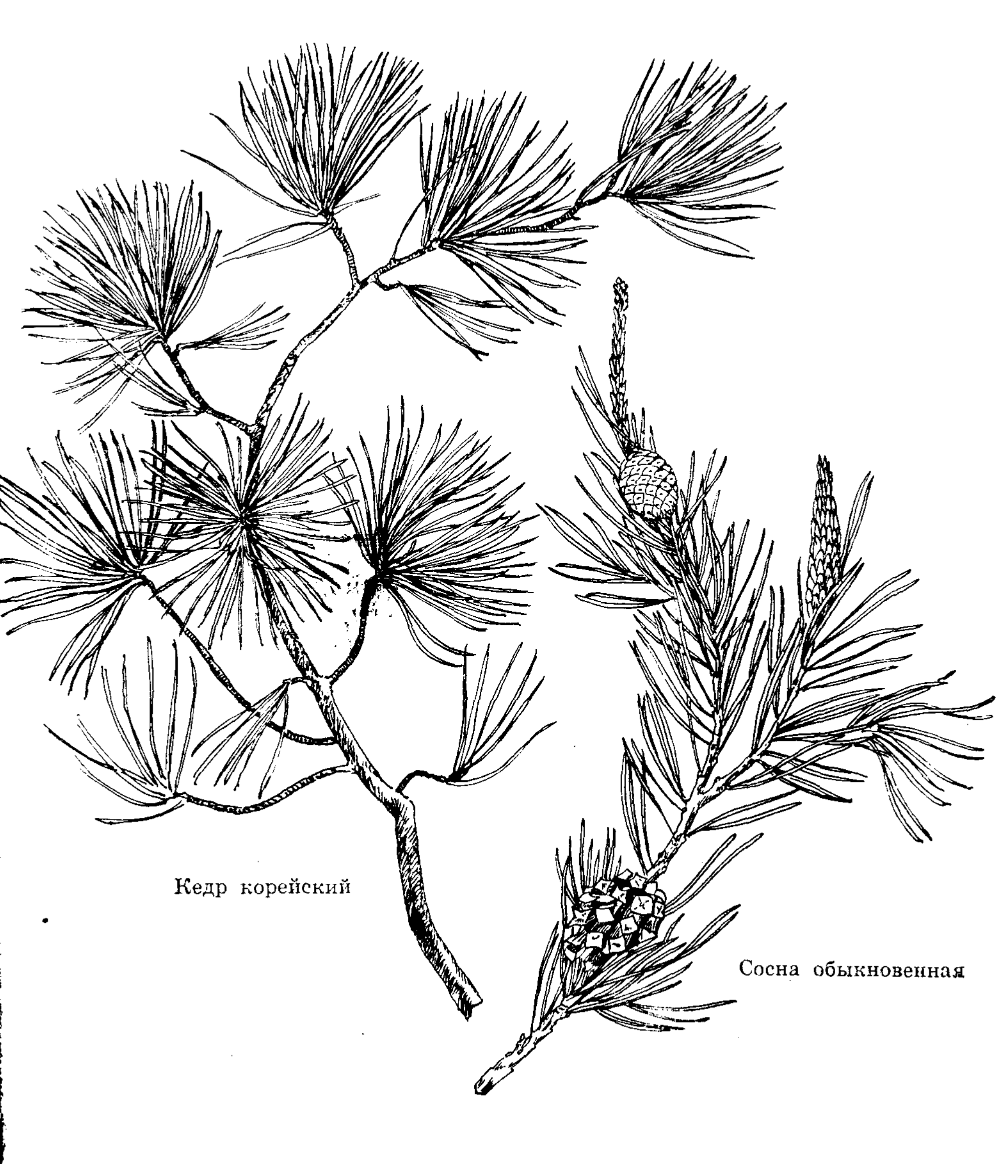
«Недвижны сосны в своей нахмуренной красе...»

Меднокорое дерево русского леса... Сосна... Один из ее видов — сосна обыкновенная — для Уссурийского края является экзотом. Она выращивается здесь искусственно, руками советских людей. Второй вид — сосна могильная — произрастает естественно, но только в самых южных районах Приморья. У этих двух сосен много общего: обе светолюбивы, морозостойки, нетребовательны к почве, довольствуются сухими супесчаными и каменистыми почвами горных склонов, но лучше растут и развиваются на достаточно плодородных, хорошо дренированных и непереувлажненных почвах. Растут смолоду быстро, затем — медленнее. Размножаются семенами. Сосны — ценные деревья для групповых, массовых и аллейных посадок, для озеленения и укрепления каменистых склонов и обрывов с бедными почвами. Доживают до 300—400 лет. Имеют не только декоративное, но и санитарно-гигиеническое значение: выделяют летучие смолистые вещества, оздоравливающие воздух. В общем, сосны — добрые соседи для горожан. Но, к сожалению, они очень чувствительны к загрязнению воздуха дымом, копотью и газами.



В лесу родились елочки

Все три вида уссурийских елей — аянская, или мелкосемянная, сибирская и корейская — крупные деревья с красивыми конусовидными кронами, стройными стволами и поверхностной корневой системой. Впрочем, на глубоких почвах от поверхностной корневой системы развиваются и «якорные», углубляющиеся корни, придающие устойчивость против ветра даже одиночно стоящим деревьям. Ели теневыносливы и требовательны к плодородию и достаточной (но не избыточной!) влажности почвы. Зимостойки, хотя молодые побеги иногда


Кедр корейский
Сосна обыкновенная

 побиваются поздними весенними заморозками. Растут довольно медленно, а доживают до 250—350 и более лет. Размножаются семенами. Крупные экземпляры после пересадки плохо приживаются. Стрижку переносят хорошо и после нее загущаются, создавая плотные живые изгороди. Очень декоративные деревья, особенно в зимних условиях и в совместных посадках с белоствольными березами, бархатом и другими лиственными породами. Дым, газы, пыль и копоть действуют угнетающе. Но, несмотря на это, выращивать ели в городах вполне возможно. И как было бы хорошо, если бы у школ, клубов, дворцов культуры, детских садов и во дворах жилых домов росло хотя бы по одной огромной елке. В новогодние праздники она, живая, не погубленная топором, была бы центром внимания и радостью и для детворы, и для взрослых.

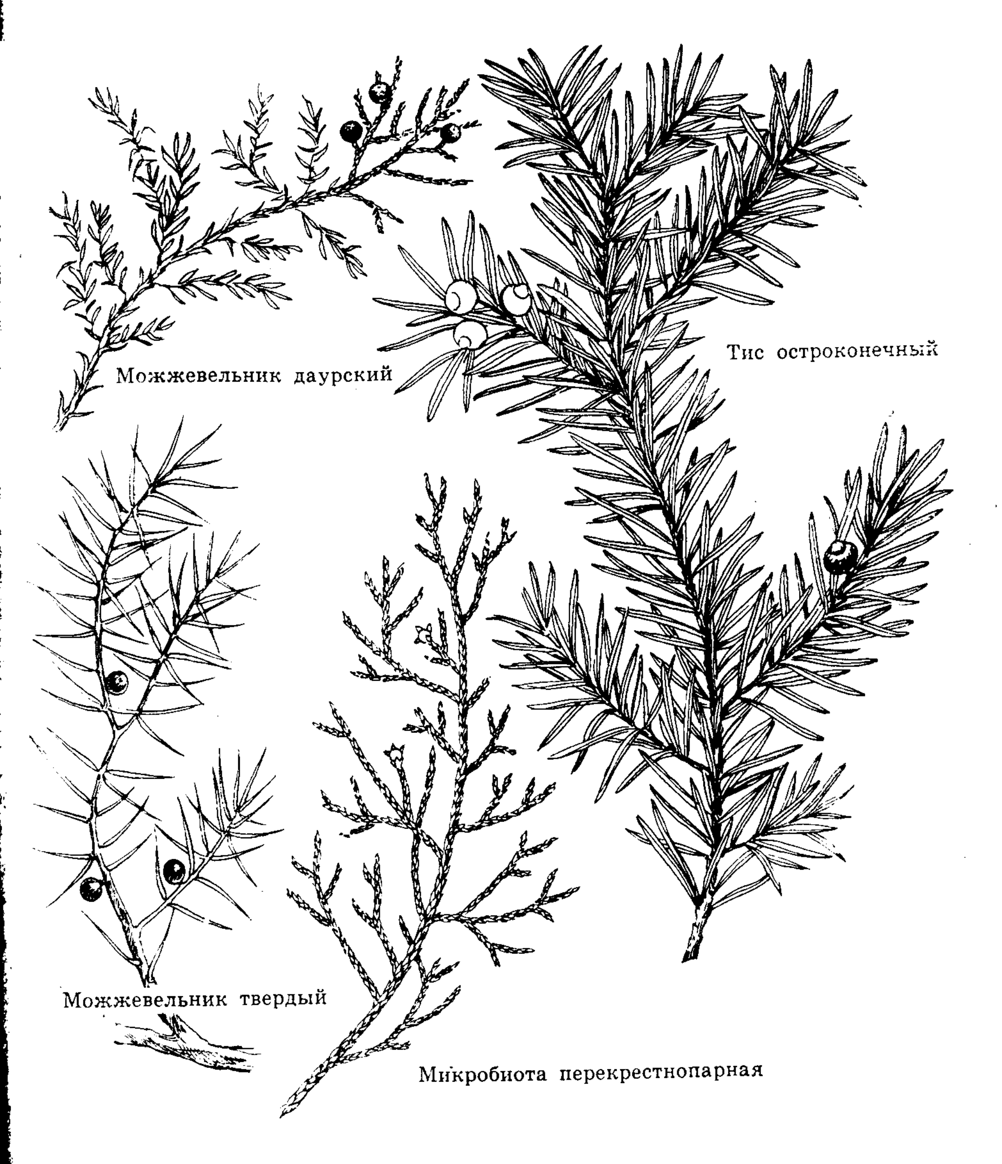
Изумрудные пирамиды

Именно так, зелеными пирамидами, выглядят и белокорая и цельнолистная пихты, обитательницы нашей тайги. Эти стройные островерхие красавицы нарядны круглый год. В красоте и стройности они соперничают с елями. Но главное в них — целебные свойства. Поэтому подробный рассказ о пихтах помещен в разделе «Зеленая аптека» (стр. 323).

Долгожитель тайги



Тис — настоящее украшение тайги. Но в населенных пунктах встретить его трудно. А жаль: ведь он мог бы достойно украсить города и поселки. Тис привлекает и своей кроной, низкопосаженной, с оригинально-раскинутыми ветвями, и темно-зеленой глянцевой хвоей, и краснокорым коренастым стволом, и, наконец, россыпью мелких, как брусника, рубиновых «шишко-

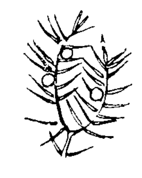

Можжевельник даурский
Тис остроконечный
Можжевельник твердый
Микробиота перекрестнопарная

 ягод». Тис остроконечный — одно из самых теневыносливых деревьев, поэтому его можно разводить в затененных уголках парков, в жилых массивах и на заводских дворах. Он морозостоек, мирится с недостатком влаги в почве, растет даже на неглубоких почвах. Легко выносит сильную стрижку, благодаря этому его кроне можно придать конусовидную, шаровидную и другую декоративную форму. Тис дымо-, газо- и ветроустойчив, а что касается долговечности, то он — рекордсмен-«долгожитель»: доживает до 1000 и более лет.

Сейчас тис остроконечный — сравнительно редко встречающийся в дальневосточных лесах представитель субтропической растительности, современник древних ящеров, своеобразный памятник природы. Тем интереснее иметь его побольше в декоративных посадках: пусть любуются люди этим зеленым красавцем, выходцем из уссурийской тайги. Когда-то, в глубокой древности, еще в меловом периоде в Уссурийском крае широко простирались высокоствольные тисовые леса. Но посуровел климат, и тис превратился в современное коренастое дерево или даже в приземистую кустарниковую форму.

Размножается тис посевом семян, лучше — свежесобранных и высеваемых осенью, а также отводками и черенками.

Малютки-«кипарисы»

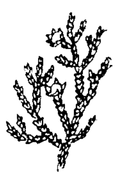


Можжевельники — это низкорослая вечнозеленая рать кустарников из семейства кипарисовых. Лишь один из растущих в уссурийской тайге видов — можжевельник твердолистный, достигающий в лучших условиях произрастания высоты 6—9 и более метров, может принимать древовидную форму. Остальные здешние виды можжевельников — сибирский и даурский — низкорослые кустарники со стелющимися или частично скрытыми в верхнем слое почвы стволиками и торчащими вверх ветвями.

Эти миниатюрные «кипарисы» тайги с короткой игольчатой или черепитчатой вечнозеленой хвоей и оригинальными сизо-синими «шишкоягодами» нетребовательны к почве и влаге, теневыносливы и морозостойки. Разводятся они семенами, черенками, отводками и прививкой. Растут медленно, долговечны. Хорошо переносят пересадку и стрижку.

Несмотря на скромные размеры, эти вечнозеленые «малыши» имеют декоративное значение. В парковом хозяйстве они пригодны для куртин, бордюров, живых изгородей, групп на газонах, для озеленения «альпийских горок». Используются можжевельники также для закрепления песков, откосов, обрывов, скал и оврагов. Особенно нарядно выглядят они на фоне неглубокого снежного покрова.

Красавица из поднебесья



Эта изящная малютка — микробиота перекрестнопарная — тоже из семейства кипарисовых. Но в отличие от можжевельника она — большая редкость: растет действительно только в «поднебесье» — на самых высокогорных гольцовых и подгольцовых участках Сихотэ-Алиня в Южном Приморье и изредка — на юге Хабаровского края по тому же горному хребту.

Микробиота — низкий, около 1—1,5 метра высоты, вечнозеленый кустарник с распростертыми, стелющимися и приподнимающимися изящными тонкими ветвями, покрытыми вверху черепитчатой, а в нижней части — игольчатой хвоей.

Внешне напоминающая свою родственницу — тую (красивое дерево, растущее на юге Азии), малютка микробиота очень привлекательное растение. Ее можно использовать для создания куртин, бордюров, низких живых изгородей и окаймления газонов и клумб. Могла бы быть полезной она также при озеленении каменистых склонов и террас.

Микробиота — морозостойкое, довольствующееся тощими каменистыми почвами растение. Размножается она семенами и черенками. В культуре хорошо приживается и выглядит отлично, в чем можно убедиться в ботаническом саду на станции Океанская (под Владивостоком). Растет очень медленно, доживает до 80—100 лет.

Всем хороша микробиота — и красива, и не особенно капризна, но вот вопрос: где ее взять для посадок в городах и поселках? Ведь не отправляться же за ней на высокогорные гольцы Сихотэ-Алиня. Думается, что ботанический сад ДВНЦ Академии наук СССР, Хабаровский дендрарий и лесные питомники Дальнего Востока должны позаботиться об обеспечении всех желающих посевным и посадочным материалом для разведения этого редкого, эндемичного растения.



Хвойный «дуб»

Так называют лиственницу за ее твердую древесину. Она — единственная из хвойных пород, сбрасывающая осенью хвою. Зимой лиственница выглядит уныло, зато в остальное время года она очень нарядна. Весной ее ярко-зеленая нежная хвоя расцвечивается крохотными красными «фонариками» — шишками, а воздух вокруг бывает напоен приятным смолистым ароматом. Летом под высоким пологом из ажурных лиственничных крон, пронизанных ярким солнцем, разливается зеленоватый свет и терпкий запах зрелой хвои. На редкость привлекательна лиственница и осенью, одетая в золотой наряд.

На юге Дальнего Востока произрастает несколько видов лиственницы. Большинство их выделено систематиками из основного вида — лиственницы даурской. И вполне понятно, что у них очень много общего.

Лиственница — одна из самых светолюбивых и зи-

мостойких древесных пород. На севере она выдерживает морозы до 60°. К почве нетребовательна. Лучше всего растет на глубоких, хорошо дренированных и достаточно увлажненных суглинистых и супесчаных почвах, но не брезгует переувлажненными болотными почвами и «марями», а также сухими и тощими почвами горных склонов. Разумеется, в подобных неблагоприятных условиях она растет медленно и выглядит низкорослой и чахлой. Вообще же лиственница — быстрорастущая порода, особенно смолоду. Имеет хорошо развитую корневую систему, обеспечивающую ветроустойчивость дерева. Успешно разводится семенами, хорошо переносит пересадку (весной — до раскрытия почек, осенью — после опадения хвои). Лиственница — долгожитель: даже 400 лет — не предел ее жизни. Достаточно дымо- и газоустойчива. Неплохо выносит стрижку. Все это ставит лиственницу в число ценных декоративных пород. Она пригодна для групповых посадок в парках, для аллейных и рядовых посадок в населенных пунктах, для создания ветроломных полос. В парках и лесопарках ее осенний золотой наряд красиво гармонирует с зеленью хвойных деревьев, а также с багряной листвой кленов, осин и других лиственных пород.

ЛИСТВЕННЫЕ ДЕРЕВЬЯ И КУСТАРНИКИ



Их в уссурийской тайге так много, что всех не назовешь. Поэтому попытаемся хотя бы кратко рассказать о наиболее декоративных из них, достойных «поселения» в городах и других населенных пунктах.

Маньчжурский абрикос

Об этом дереве уже подробно рассказано в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 55). Здесь же дополним, что маньчжурский абрикос очень красив и ранней вес-

 ной, розовый в пору цветения, и летом — в глянцевой листве, и ранней осенью, расцвеченный оранжевобокими опушенными плодами. Это нарядное и плодовое дерево так и просится в города и поселки. И радостно видеть, как год от года по весне абрикос все больше украшает розовой кипенью улицы Хабаровска.

«Чертово дерево»

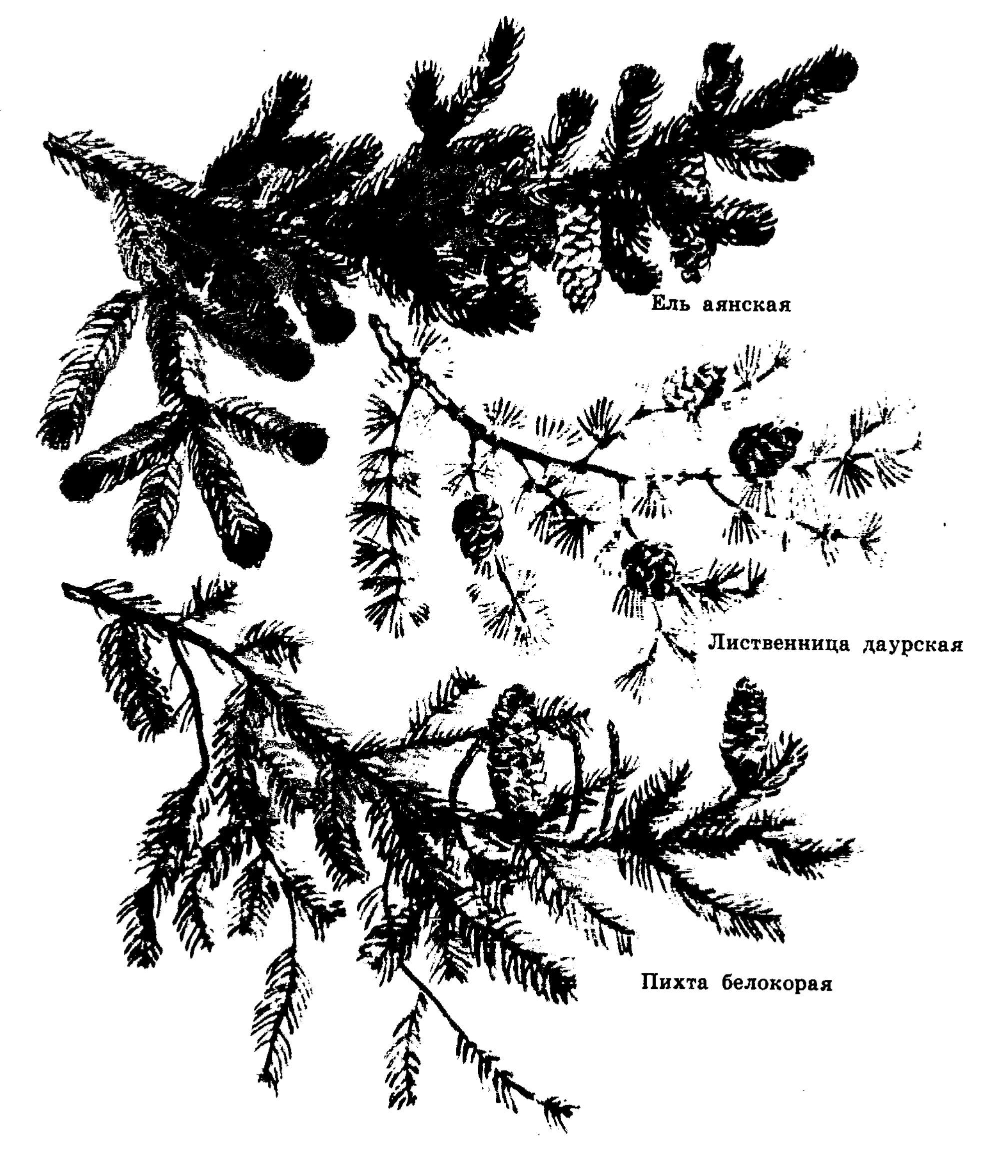
Зимой аралия довольно неприглядна и выглядит именно «чертовым деревом». В самом деле, что может быть привлекательного в одинокоторчащих шиповатых стволиках, почти не имеющих ветвей? Но зато летом... Впрочем, о том, какова маньчжурская аралия летом и чем она еще ценна, вы узнаете, прочитав о ней в разделе «Лесная аптека» (стр. 302).

Барбарис амурский

Этот кустарник декоративен круглый год: весной он привлекает яркой зеленью и кистями ароматных золотистых цветков, летом он «ершится» зелеными плодовыми кистями, осенью — зрелыми ярко-красными плодами и позолоченной листвой, а зимой — ребристыми буровато-серыми побегами с крупными колючками. Остальной его «портрет» уже дан в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 72).

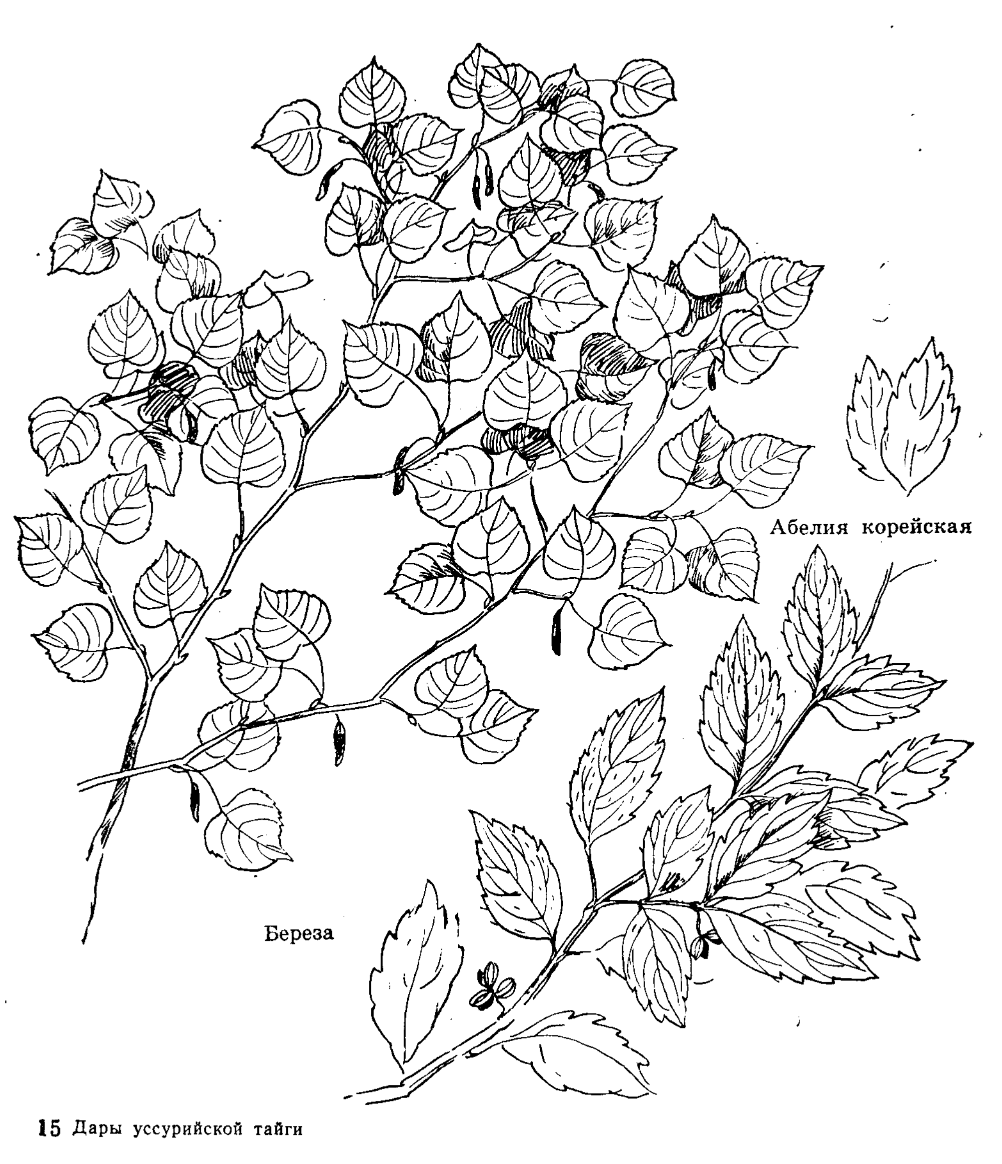
Реликтовый красавец

Не упомянуть бархат амурский — этот стройный красавец в «бархатной шубе», когда речь идет о самых нарядных деревьях уссурийской тайги, никак нельзя. Но и подробно говорить о нем здесь, пожалуй, не стоит: ведь он достаточно полно описан в разделе «Медовая житница» (стр. 188).


Ель аянская
Лиственница даурская
Пихта белокорая



Бархат амурский


Абелия корейская
Береза



Это название как нельзя больше подходит к березам. Их в уссурийской тайге несколько видов. И, конечно же, белоствольные березы среди своих сестер самые красивые и поэтичные. Ведь недаром о них поется и в народных песнях, и в творениях П. И. Чайковского:

Во поле березонька стояла,
Во поле кудрявая стояла...

Белокорая береза — украшение пейзажа нашей Родины, эмблема ее лесов. Повсюду на родных просторах —

Встали в ряд березки, как подростки,
Ветка с веткой, как рука с рукой.
Признаюсь, Россия без березки
Не была бы солнечной такой.

Из белокорых берез в уссурийской тайге растут березы маньчжурская и плосколистная. Они незначительно отличаются друг от друга как по внешнему виду, так и по своим биологическим свойствам. И обе — под стать воспетым в песнях, овеянным былинной славой, широко распространенным в русских лесах березам бородавчатой и пушистой. Все они — белые красавицы, без которых и лес не лес, и парк не парк. Березы оживляют лес, делают его уютней и праздничней.

На березках беленькие блузки,
Для красы — полоски поперек.
Словно парень ласковый, по-русски
Льнет к березке вешний ветерок.

Любит народ свою милую березку. Любит за то, что она трогательно украшает родные просторы, за то, что она — символ и частица нашей великой Родины. Одним из самых ласковых и нежных названий детских яслей, садов и пионерских лагерей является «Березка». Прославленный советский хореографический ансамбль

носит поэтическое название «Березка». Даже мировой конгресс ботаников, проходивший в 1975 году в Москве, своей эмблемой избрал изображение изумрудного, трепетного и нежного листа березы...

Березу воспевают и маститые, и начинающие поэты.

Стоят, как девочки босые,
И боязливы, и легки,
Стоят вот так по всей России
У каждой тропки и реки.

А. Исаев

Уссурийские белокорые березы светолюбивы, холодостойки, довольно требовательны к плодородию и влажности почвы, быстрорастущи. Они мирятся с дымом и запыленностью городского воздуха, но уплотнение почвы возле них, а также пересадку (особенно крупные экземпляры) и обрезку переносят болезненно.

В городах и поселках береза выращивается обычно из дичков, выкопанных в лесу. Высаживается на солнечных полянках парков и лесопарков группами или небольшими рощицами, а также используется в аллейных посадках. Красиво сочетается с хвойными деревьями, а также с кленами, липами и другими лиственными породами.

Белоствольная береза даже зимой, безлистная, красива. Припудренные инеем, ее веточки сверкают на морозном солнце, будто в брильянтах. А запорошенная снегом, в шапках под цвет коры, береза выглядит сказочной снегурочкой. Помните, как у Есенина:

Белая береза
Под моим окном
Принакрылась снегом,
Точно серебром.

Кроме белокорых берез в декоративных целях можно использовать также произрастающие в уссурийских лесах березу черную, или даурскую, светолюбивую и

 морозостойкую, и березу ребристую, или желтую, с лохматой желтой корой, самую крупную из берез Дальнего Востока, морозостойкую и теневыносливую. Обе они удовлетворительно переносят городские условия, но, как и белоствольные березы, не выносят уплотнения почвы вблизи стволов. Выращиваются главным образом из дичков. Обе декоративны и уместны в парковых и других озеленительных посадках, причем более эффектны в сочетании с хвойными и местными широколиственными породами. К сожалению, березы живут сравнительно недолго, до 80—100 лет, и уже с 50—60 лет у деревьев начинают усыхать вершины и отдельные ветви. В этом — их недостаток для озеленения.

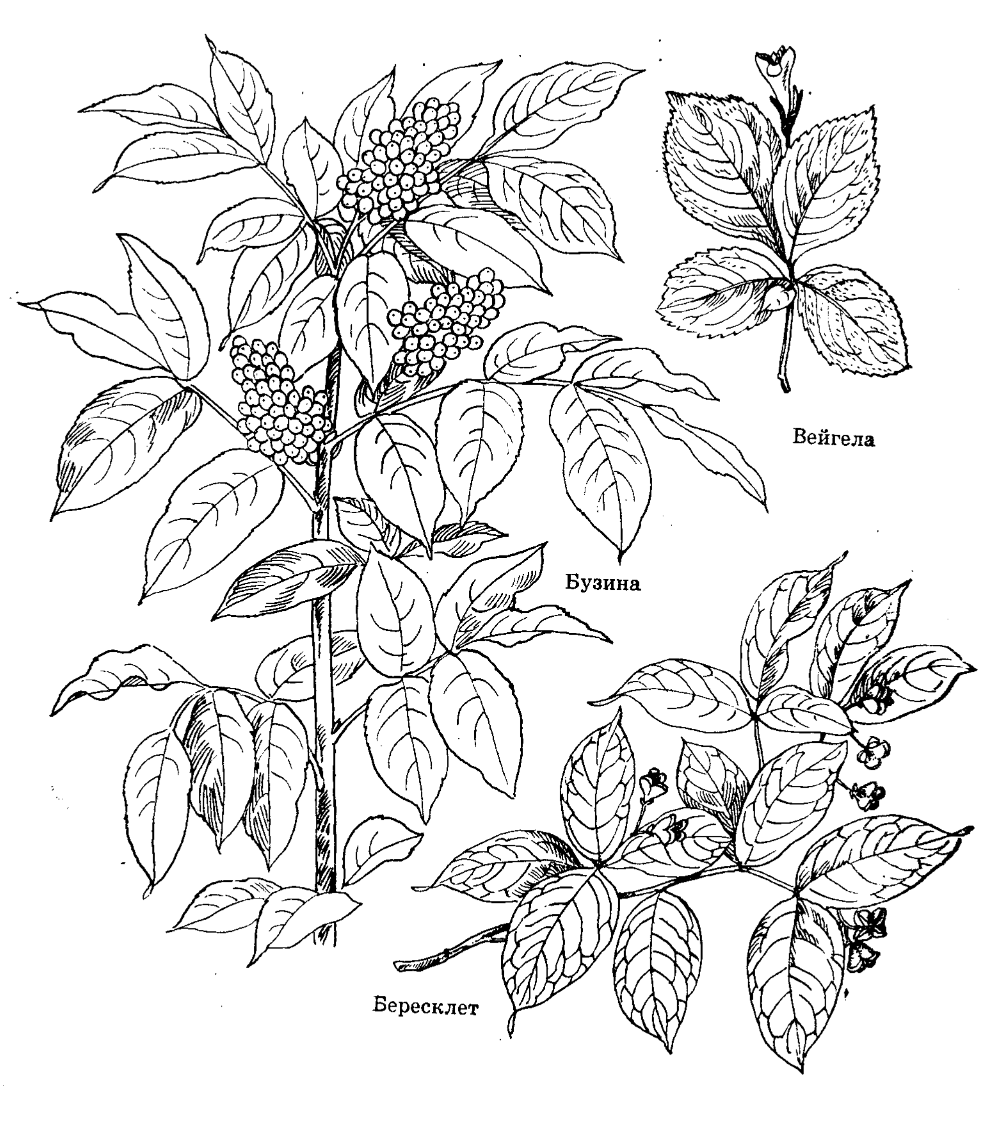
Светлая, красивая береза... Не ошибусь, если скажу, что в жизни каждого из нас была какая-то заветная и сердцу близкая березка. Вот и о своей белоствольной подруге, с которой я встречаюсь, любуюсь ею уже много-много лет, хочется сказать словами Юлия Ванага:

Любимая и милая береза,
Подруга светлокорая моя!
Встречали вместе мы пургу и грозы,
И постарели вместе — ты и я.

Дарующие гутту



Эти кустарники или небольшие деревца «знамениты» тем, что они — гуттоносные растения. Поэтому подробно о бересклетах говорится в разделе «Сокровища стволов и корней» (стр. 345). Здесь же упомянем одно ценное их качество: бересклеты очень декоративны, начиная с весны и до глубокой осени. Весной красивы их молодые глянцевые листья и мелкие, то как блестки снежинок, а то как крохотные звездочки, цветки. А осенью, покрытые фиолетово-пурпурной листвой и оригинальными, ярко окрашенными плодами-«фонариками», бересклеты выглядят так, будто они и существуют


Вейгела
Бузина
Бересклет

только для того, чтобы украшать собою скверы и лужайки в парках, чтобы создавать живые изгороди, укреплять овраги, склоны и речные берега.

Куст-«боярин»

В уссурийской тайге растет три вида боярышника: перистонадрезанный, прозванный в народе «глотом», даурский и боярышник Максимовича. Все они — декоративные растения, и это их качество, как и другие ценные свойства «боярки», достаточно полно описаны в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 29).

Бузина



В уссурийских лесах встречается несколько видов этого крупного кустарника или небольшого деревца. «Никчемный куст», — так обычно пренебрежительно говорят о бузине. А напрасно! Она незаменима тогда, когда хотят быстро вырастить густые живые изгороди и куртины, укрепить склоны и откосы оврагов. Ее высаживают в парках, во дворах, на заводских территориях. Густые заросли бузины — лучшее покрытие для пустырей, которые непригодны для других целей.

Листья бузины используют на винных заводах для подкрашивания ликеров в золотисто-зеленый цвет. Фитонциды, выделяемые бузиной, отпугивают бабочек-огневок и тем самым оберегают смородину и крыжовник от этого вредителя. Замечено, что вблизи растущей бузины не водятся крысы. Несъедобные ягоды бузины в народной медицине используются против сыпи и ревматизма. Размятыми ягодами хорошо отмываются руки от смазочных масел, а также отлично чистится никелированная посуда. Ягоды содержат красящие вещества. Они являются даже экспортной продукцией. Так, газета «Советская Россия» в декабре 1973 года сооб-

щала, что Венгерская Народная Республика продала в 1973 году за границу 25 вагонов быстрозамороженной бузины. «Никчемный» кустарник работает на экспорт!

Бузина — довольно теневынослива, морозостойка, быстрорастуща, требовательна к плодородию и влажности почвы. Выносит дым, газы и запыленность воздуха. Размножается семенами, черенками и отводками. Легко переносит пересадку и обрезку ветвей. От пня образует обильную поросль. Бузина особенно красива в штамбовой форме, которую нетрудно придать кустам, удаляя лишние побеги и нижние ветви с одного, оставляемого для штамба, самого сильного и стройного стволика.

Кусты бузины нарядны и ранней весной, когда распускаются листья и расцветают мелкие желтые цветки, собранные в плотные кисти, и летом, в густой темнозеленой листве и кистях еще зеленых ягод, и особенно в конце июля—августе, усыпанные кистями мелких красных ягод — любимым кормом пернатых.

Вейгела



Когда она в цвету, прохожие невольно останавливаются, чтобы полюбоваться этой прелестью. Ее можно уже видеть на улицах Владивостока и его пригородов, Хабаровска, а также в других городах Дальнего Востока и за его пределами.

Прежде вейгелу ошибочно называли диервилой, которая, между прочим, в диком виде в СССР не произрастает.

Из трех дальневосточных видов вейгелы наибольшее распространение в посадках получила **вейгела ранняя.** В диком виде она встречается на самом юге Приморья. Это раскидистый густооблиственный кустарник до 2 метров высоты.

Вейгела отличается обильным и длительным, до 20—25 дней, периодом цветения. Ее пурпурно-розовые, довольно крупные воронковидно-колокольчатые цветки густо покрывают верхнюю часть побегов. Вейгела — один из самых нарядных кустарников Дальнего Востока. Она теневынослива, морозостойка, засухоустойчива, растет довольно быстро, к почве нетребовательна, но страдает от дыма, газов и пыли. Размножается семенами, отводками и зелеными черенками. Нежные всходы нуждаются в тщательном уходе. Легко переносит пересадку.

Вейгела очень хороша в посадках на открытых местах с плодородной почвой, в живых изгородях, на открытых опушках и полянках. Полюбуйтесь ею в парках Владивостока, в Уссурийске, Хабаровске и других городах Дальнего Востока, и, несомненно, она вам приглянется.

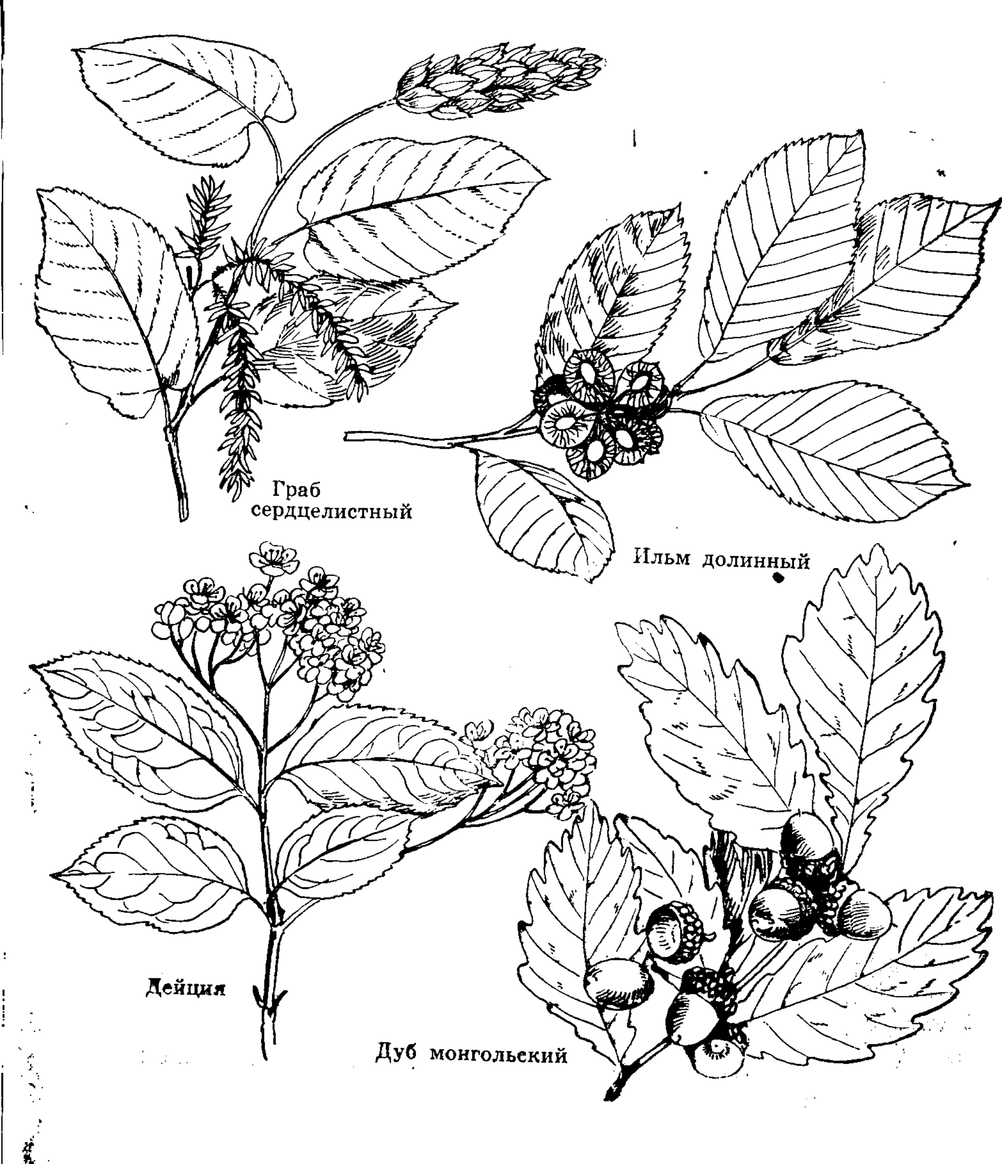
Вишня

С вишней мы уже познакомились в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 44). Здесь же стоит указать, что все три вида диких вишен, произрастающие в уссурийской тайге, — нарядны и красивы. Надо открыть им «зеленую улицу» в города и поселки.

Сердцелистный граб



Даже не все дальневосточники знают, что в лесах Южного Приморья растет этот «южанин». Как и распространенный на юге европейской части СССР граб обыкновенный, наш дальневосточный сердцелистный граб теплолюбив: даже в районе Хабаровска его не удается вырастить из-за систематического вымерзания. Но там, где граб может расти (примерно до широты Спасска-Дальнего), его надо выращивать в городах и


Граб
сердцелистный
Ильм долинный
Дейция
Дуб монгольекий

 поселках. Это дерево красиво и своеобразно. Весной очень привлекательна листва граба — тонкая, нежная, она почти прозрачна на ярком солнце. Со второй половины мая и осенью крона обильно увешана крупными плодовыми сережками, похожими на «шишки» культурного хмеля. Да и сами деревья, со светло-серой, отливающей серебром, тонкой и довольно гладкой корой, с коренастыми, почти всегда затейливо изогнутыми стволами, оригинальны даже в безлистном состоянии. Особенно красив он в посадках с хвойными породами.

Граб очень теневынослив, теплолюбив, нуждается во влажном воздухе, но к плодородию и влажности почвы не очень требователен. Растет медленно. Пересадку и стрижку переносит хорошо. Размножается семенами, образует обильную пневую и стволовую поросль. Он пригоден для одиночных и групповых посадок в парках, на бульварах, а также для почвозащитного и горноукрепительного лесоразведения.

Уссурийская груша

Груша уссурийская — тоже красавица на загляденье. Взгляните на ее белоснежную крону в мае или осенью, усыпанную розовобокими плодами и лиловой листвой: глаз не оторвете! Но подробнее о ней уже сказано в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 18).

Белоснежный куст



В июне прогалины и опушки, каменистые развалы и осыпи среди уссурийских лесов покрываются белоснежными пятнами: зацветает амурская дейция. Этот раскидистый кустарник из семейства камнеломковых, достигающий высоты 1—1,5 метра, настолько декоративен, особенно во время цветения, что так и кажется, что дальневосточная природа создала его специально

для украшения городов и поселков. Высаживать дейцию можно одиночно и группами кустов, в виде бордюров и живых изгородей, на газонах, лужайках и опушках парков и садов.

Дейция светолюбива, быстрорастуща, сравнительно требовательна к плодородию и влажности почвы, дымо-, газо- и пылеустойчива и мало подвержена нападению вредителей. Размножается семенами, отводками, корневыми отпрысками, зелеными черенками и делением кустов. Легко переносит пересадку. Загущенные кусты надо периодически омолаживать путем вырезки слабых и старых побегов.

Патриарх лесов



Так А. С. Пушкин по заслугам назвал дуб за его главенствующую роль в семье деревьев русского леса. Дуб воспет в народных песнях, прославлен в былинах, сказках и легендах, достойно отражен в классической литературе и искусстве.

Подойдешь, бывало, к такому богатырю, растущему где-нибудь на релке Приуссурья, присядешь отдохнуть под его шатром, и вдруг сквозь загадочные шорохи его листвы почудится могучий голос русского певца Федора Шаляпина:

Среди долины ровныя,
На гладкой высоте,
Цветет, растет высокий дуб
В могучей красоте...

Но, к сожалению, это одно из самых величественных деревьев русского леса не заняло еще подобающего места в зеленом наряде дальневосточных городов и поселков. Мало дуба в наших населенных пунктах. А он — лучший зеленый друг человека, очень красив и своим внушительным стволом, и крупными листьями, бронзовыми осенью, а на молодых деревьях почти не

 опадающими до весны. Дуб тенист, ветроустойчив и долговечен. А эти качества как раз и нужны для озеленения.

Наш дальневосточный дуб, названный ботаниками почему-то монгольским (хотя в Монголии дуб не произрастает), — светолюбив, достаточно морозостоек, довольно засухоустойчив, но требует плодородной и достаточно влажной почвы. Растет он сравнительно медленно, особенно в первые годы. Легко разводится желудями и посадкой. Пересадку крупными экземплярами и обрезку переносит болезненно. Смолоду образует от пня обильную поросль. Он сравнительно устойчив к дыму, газам и запыленности воздуха. Пригоден для одиночных, групповых и аллейных посадок, для парковых рощ и куртин, а также для укрепления горных склонов и оврагов.

Жимолость

Все семь видов жимолости, растущих в уссурийской тайге, — декоративные кустарники. Но помимо этого качества они обладают и другими достоинствами, о которых достаточно подробно уже рассказано в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 14).

Страж речных долин



В поймах рек и на широких речных долинах, словно оберегая их покой и укрощая буйство половодий, возвышаются огромные светлокорые деревья. Это — **сродный, или долинный, ильм**, самый крупный, наиболее распространенный и самый долговечный из четырех дальневосточных видов ильма. Дерево достигает 25—30, иногда 40 метров высоты и более метра в диаметре ствола. Доживает до 300—350 лет. Как правило, до глубокой старости сохраняет здоровый вид и устойчи-

вость против грибных заболеваний. Морозостоек, растет быстро, требователен к плодородию почвы и ее влажности. Хорошо размножается семенами. Легко переносит пересадку и стрижку, устойчив к газам, хорошо улавливает пыль, но в условиях города, особенно при уплотнении почвы возле ствола, рано начинает суховершинить.

Привлекает стройными светло-серыми стволами, плотными кронами с мозаично расположенной листвой, осенней окраской листьев от красноватых до темно-малиновых тонов. Пригоден для одиночных и групповых посадок в парках, на бульварах и в виде тенистых аллей.

Большое распространение на Дальнем Востоке, особенно в послевоенные годы, получил **ильм приземистый (мелколистный)**. Его называют также ильмом декоративным. В уссурийской тайге ильм приземистый изредка встречается по долинам рек Южного Приморья. Это — крупный куст или нестройное дерево до 10—12, реже — до 15—16 метров высоты. Этот вид ильма светолюбив и зимостоек, малотребователен к почве, засухоустойчив, на переувлажненных местах быстро суховершинит и отмирает. Растет очень быстро, но недолговечен: в городских условиях даже в 12—15-летнем возрасте суховершинит, а нередко и полностью усыхает. Подвержен нападению вредных насекомых и заболеваниям. Размножается очень легко семенами. При посеве свежесобранных семян (в июне) и немедленном поливе дружные всходы появляются уже через 4—5 дней.

Представляет интерес для полезащитных и придорожных полос. Отлично переносит самую сильную стрижку в любом возрасте, что позволяет создавать из него плотные бордюры любой высоты и придавать кронам самую разнообразную форму — коническую, шарообразную, кубическую и т. д. Однако в озеленении

 населенных пунктов его стоило бы «потеснить» другими, более декоративными деревьями.

«Калинка, калинка моя...»

Даже находясь в лесу, где и без нее много красивых растений, увидев цветущую красную калину Саржента, невольно остановишь на ней свой взгляд. А когда она, словно застыдившись своей красоты, зардеется от созревших ягод, тут уж не удержишься, невольно подойдешь к ней, чтобы положить одну из них в рот...

Под стать ей, красной франтихе, и ее «родная сестра» — калина буреинская с черными плодами. Обе хороши! Обеих бы следовало побольше развести в городских садах, скверах и парках!

О наших дальневосточных калинках уже сказано доброе слово в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 83).



Великан из «родичей» женьшеня

Это семилопастный калопанакс, или диморфант. Называют его еще и белым орехом. Но он вовсе не орех. Разве своей древесиной (но только белой, а не светло-коричневой) он напоминает маньчжурский орех. А вот «братом женьшеня» его можно назвать: они оба принадлежат к одному семейству аралиевых. Но женьшень — лишь скромная трава, а диморфант — крупное дерево, 20—25 метров высоты, со стройным стволом, достигающим в диаметре 50—70 сантиметров. Побеги, ветви и молодые стволы диморфанта усажены крупными и крепкими шипами. Листья крупные, на длинных черешках, плотные, обычно семилопастные, придающие дереву декоративный, «южный» вид. Мелкие желтовато-белые цветки, собранные в крупные зонтиковидные соцветия, а также масса мелких черных ягод подчеркивают нарядность этого реликтового дерева.

Растет калопанакс на юге Приморья, не продвигаясь севернее Чугуевского и Ольгинского районов. Он теплолюбив: даже при выращивании в Хабаровске ежегодно обмерзает до пня. Светолюбив, хотя смолоду выдерживает некоторое затенение. К почве малотребователен. Ветроустойчив, но хрупкие ветви часто обламываются от тяжести снега. Растет медленно. Размножается семенами. Нежные всходы нуждаются в тщательном уходе, страдают от заморозков. Пересадку и обрезку переносит плохо.

Как весьма декоративное дерево заслуживает разведения в южных районах Дальнего Востока. Пригоден для групповых посадок в парках в сочетании с хвойными и широколиственными породами, а также для создания аллей.

Советские ученые заинтересовались, не обладает ли этот «родственник» женьшеня лекарственными свойствами. Оказалось, что в нем содержатся гликозиды, жирные масла, камеди. В частности, в корнях выделено два гликозида. Уже есть сведения, что препараты калопанакса по лекарственным свойствам в какой-то степени сходны с другими аралиевыми и что это дерево представляет интерес для фармакологии и может считаться перспективным лекарственным растением. Но корчевать таких красавцев великанов ради добывания корней было бы, по меньшей мере, безрассудно. Выход надо искать в создании искусственных плантаций этого брата женьшеня.

Караганы



Это — маловетвистые кустарники из семейства бобовых до 1—2 метров высоты с парноперистыми листьями и ярко-желтыми цветками, по форме и размеру похожими на цветки гороха. В уссурийской тайге их два вида: карагана уссурийская и кустарниковая. Обе

нетребовательны к почве (а сами обогащают ее азотом!), светолюбивы и зимостойки. Они декоративны и очень хороши для красивых живых изгородей, бордюров, групп на лужайках и опушках парков. Легко размножаются семенами, зелеными черенками, делением кустов и порослью от пней. Хорошо переносят стрижку. В общем, караганы — достойные соперники мелколистного ильма при создании бордюров.

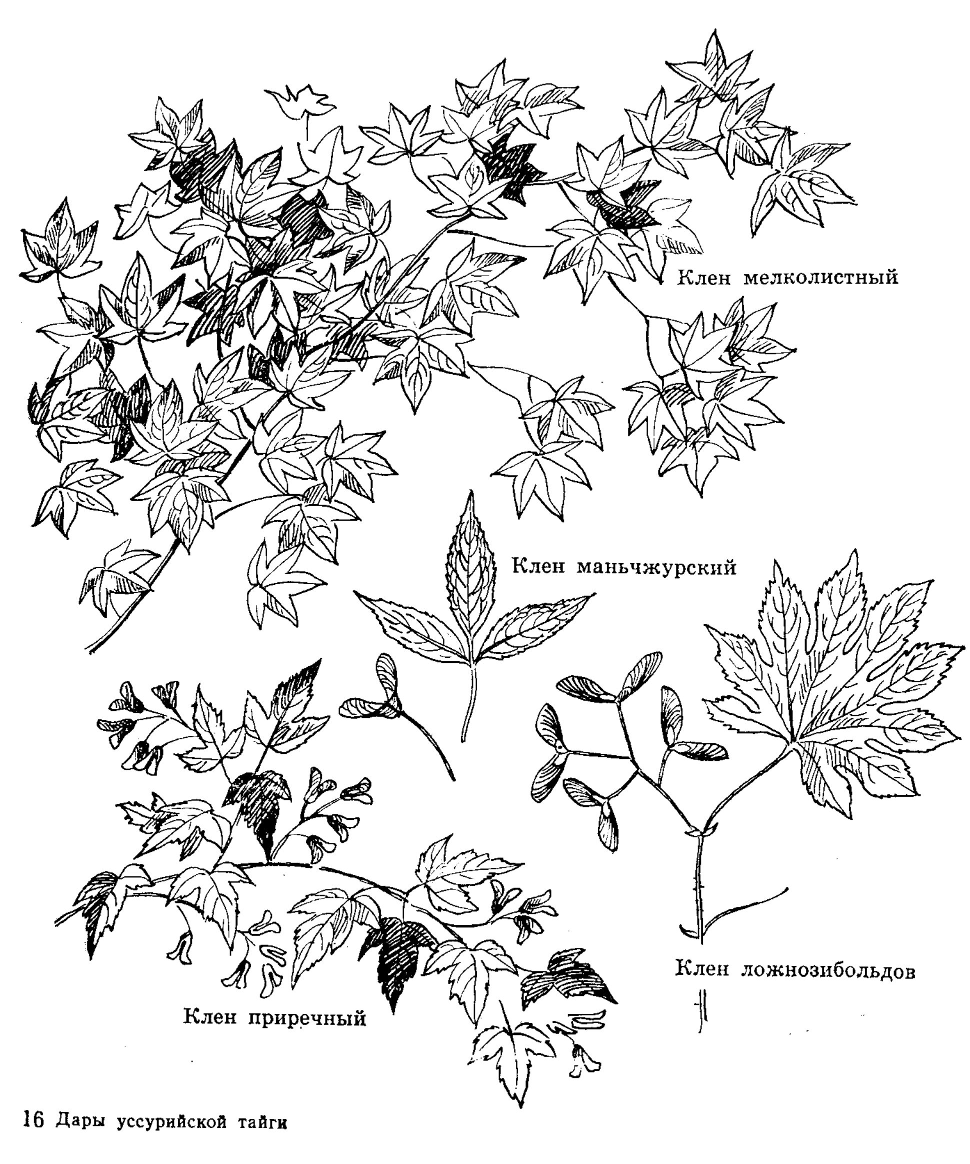
«Клен кудрявый, лист резной...»



Высокие сопки, покатые склоны
Да пламя вечерней зари.
Задумчиво смотрят кудрявые клены
На вольный разлив Уссури.

В. Уруков

Красоту кленов нелегко описать пером. С чужих слов их тоже не представишь. Этих красавцев надо видеть своими глазами. Видеть с весны и до самой поздней осени. И трудно сказать, когда они наряднее: весной, когда только-только распускаются их нежные звездчатые листья, то — будто в пудре инея, то — в позолоте или горящие пурпуром; а, может быть, летом — в мозаике из резной листвы, усыпанные румяными крылатками плодов? Глядишь на эти настороженные крылья, и чудится: вот-вот поднимется на них красавец клен и исчезнет с глаз вся его прелесть. Но нет, еще ведь осень впереди! А осенью-то клены наиболее очаровательны. Как померкла бы палитра осенних красок, если бы из леса вдруг исчезли клены! Это им обязана уссурийская тайга той яркостью осеннего ковра, какого не сыщешь ни в каких других лесах страны. Одни из кленов по осени пылают, как пионерские костры; другие распростертыми ветвями напоминают алые шатры, а есть и такие, что в своем осеннем платье не уступят в красоте позолоченным березам.


Клен мелколистный
Клен маньчжурский
Клен ложнозибольдов
Клен приречный

Кленов в нашей тайге растет немало — около десятка видов: мелколистный, маньчжурский, ложнозибольдов, приречный, зеленокорый, желтый, Комарова, бородчатый. И среди них нет недостойного красоваться в городском зеленом наряде. Но отдадим предпочтение хотя бы первым четырем, пожалуй, самым привлекательным из всех уссурийских кленов.



Клен мелколистный. Растет по всей уссурийской тайге. Наиболее крупный среди дальневосточных кленов, достигает высоты 22—25 метров. Теневынослив, но предпочитает освещенные места. Малотребователен к почве и ее влажности, морозостойкий и медленнорастущий вид. Размножается семенами. Пересадку переносит довольно легко. Относительно устойчив к дыму и газам. Доживает до 300 лет. Привлекает внимание плотной, низкопосаженной кроной, звездчатыми пяти—семилопастными листьями, окрашивающимися осенью в желтый или красный цвет, обильным цветением в мае. Выращивается в парках и лесопарках, в групповых, рядовых и аллейных посадках.



Клен маньчжурский. Дальневосточники называют его очень метко: «клен-трехлистка». Дело в том, что в отличие от других уссурийских видов у маньчжурского клена листья сложные, состоят из трех удлиненных листочков почти одинаковой величины. Этими тройчатыми листьями, сидящими на длинных красноватых черешках, и выделяется клен маньчжурский среди своих собратьев. Стройный светло-серый ствол, ажурная сильноветвистая и высокопосаженная крона, красивые листья придают ему очень нарядный вид. Особенно красив он осенью, когда листва принимает яркую окраску с широкой гаммой красных оттенков.

Клен маньчжурский теплолюбив и теневынослив, требователен к плодородию и влажности почвы. Распространен только на юге Приморья, не продвигаясь севернее Чугуевского и Ольгинского районов. Растет

довольно медленно. Разводится семенами, легко переносит пересадку, а обрезку — болезненно. В городских условиях растет плохо, страдает от дыма и газов.

Клен ложнозибольдов. Он мал ростом, всего 6—8, лишь изредка — 12—15 метров высоты, но благодаря своим многопальчато-лопастным листьям, особенно в их ярко-красном осеннем уборе, этот «малыш» куда нарядней двух предыдущих самых крупных наших кленов. К сожалению, распространен он не так уж широко: теплолюбивый южанин, клен ложнозибольдов почти не продвигается в естественных условиях севернее широты города Уссурийска. Даже здесь, в Южном Приморье, после особенно холодных зим можно наблюдать усыхание его крон. Он малотребователен к плодородию почвы, не терпит застойного переувлажнения, теневынослив, растет медленно, разводится семенами. Пересадку, обрезку ветвей и городские условия (дым, пыль и газы) переносит сравнительно легко.

Клен ложнозибольдов — украшение леса, парков и садов, особенно в осеннюю пору, когда его пылающие кроны очень эффектны на фоне вечнозеленых хвойных деревьев.



Клен приречный (клен гиннала). Если осенью с палубы речного судна, из окна автобуса или вагона окинуть взором проплывающий мимо пейзаж, то среди перелесков и зарослей кустов можно увидеть ярко-красные пятна, взметнувшиеся к небу пионерскими кострами. Это — приречный клен в осеннем наряде. То одиночно, то группами кустов рассыпался он по берегам и долинам рек, по увалам, окраинам сырых лугов и обочинам дорог. Распространен приречный клен широко — и в Приамурье, и в Приморье. Это — крупный куст или небольшое деревцо с тонкими направленными вверх, как стрелы, гибкими побегами.

Клен приречный красив и весной — в розово-красных нежных листьях, и в начале лета — в обильных

 золотых цветках, и в разгаре лета — усыпанный красноватыми крылатками плодов. А уж про осеннюю его красу и говорить не стоит: ее надо только видеть!

Этот клен светолюбив и морозостоек. Почву любит плодородную и, главное, достаточно влажную. Разводится семенами. Легко переносит пересадку и обрезку, да и к городским условиям довольно «снисходителен». Хорош он и для парков, и для живых изгородей, пригоден для опушек, рядовых и групповых посадок.

Все виды клена не только декоративны, но и хорошие медоносы. Об этом их ценном качестве говорится в разделе «Медовая житница» (стр. 184, 187).

Леспедеца двуцветная

Ее пышные, красивые, особенно в цвету, кусты — лучший материал для декоративных и почвоукрепительных посадок. Но больше всего леспедеца двуцветная ценится за ее медоносные свойства. Поэтому подробнее рассказано о ней в разделе «Медовая житница» (стр. 203).

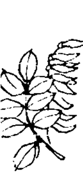
Крылатая красавица

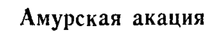


Мы уже имели возможность познакомиться с липой в разделе «Медовая житница» (стр. 190). Здесь же добавим, что липа — прекрасное декоративное растение. Все в ней чудесно: и величавый вид, и тенистые плотные кроны, и изящная сердцевидная листва, и, конечно, аромат ее скромных цветков, разливающийся далеко вокруг. Не зря, видимо, эти величественные и обаятельные деревья украшают лучшие парки мира. В зеленом наряде Москвы и Ленинграда липы занимают одно из первых мест. Особенно хороши они в аллеях. Широко известны аллеи лип в Екатерининском и Дворцовом парках городов Пушкина и Ломоносова под Ленинградом. Очень уместно это дерево в тенистых парках, на

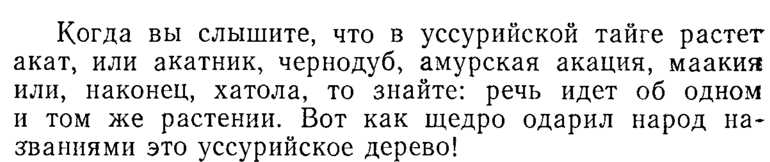

Маакия амурская
Карагана кустарниковая
Карагана уссурийская

улицах, в придорожных полосах, на бульварах, и во дворах жилых массивов. Есть старинное народное поверье: в доме, возле которого растет липа, всегда царят теплый уют, благополучие и счастье. Так не посадить ли побольше лип в городах и селах? Пусть приносят они счастье, красоту и здоровье людям!





Амурская акация



Когда вы слышите, что в уссурийской тайге растет акат, или акатник, чернодуб, амурская акация, маакия или, наконец, хатола, то знайте: речь идет об одном и том же растении. Вот как щедро одарил народ названиями это уссурийское дерево!

Поздней весной, когда «зеленый шум» набрал уже полную силу, когда и вишни, и абрикосы уже красуются в розовом пылании, а на черемухе набухли готовые взорваться белой кипенью цветочные кисти, — в это самое время в тайге можно встретить странные деревья. Они выглядят как «белые вороны» на зеленом фоне леса. Серебристо-серые, словно припорошенные запоздалым весенним инеем, эти деревья будто и не собираются надевать зеленое платье. Но пройдет несколько дней, и нежные, густо покрытые белыми ворсинками листочки позеленеют и развернутся в крупные непарноперистые листья. Так осторожно амурская акация распускает листья, опасаясь возможных (чем черт не шутит!) поздних заморозков. Покрытые густым ворсистым опушением нежные листья маакии менее уязвимы для них.

Маакия — дерево из семейства бобовых. Между прочим, она — своего рода чемпион: из всех бобовых деревьев и кустарников, дико произрастающих в нашей стране, маакия самая крупная — достигает 15—20 метров высоты при диаметре ствола до 40, а иногда и больше сантиметров.

Маакия амурская теневынослива и довольно зимостойка, нетребовательна к почве (напротив, она сама, как бобовое растение, улучшает ее плодородие), растет медленно, легко разводится семенами, а от пней образует обильную поросль, хорошо приживается после пересадки и малочувствительна к стрижке, доживает до 200—250 лет. Маакия имеет очень прочную, «шоколадного» цвета, древесину. Она — неплохой медонос.

Маакия декоративна: весной, в период распускания листьев, она серебриста, летом, в темно-зеленой крупной перистой листве, усаженная прямостоячими кистями желтовато-белых цветков, имеет южный, «экзотический» облик. Привлекает она внимание и осенью, после листопада, усыпанная крупными бобами. Это дерево очень желанно в садах, парках и лесопарках, где его можно сажать одиночно и группами, а также создавать из него живые изгороди.

К сказанному надо добавить, что в народной медицине маакия слывет лекарственным растением. У нанайцев высушенная и истолченная в порошок лубяная часть коры используется для лечения долгонезаживающих ран, ссадин и наружных язв. Кроме луба в лечебных целях нанайцы применяют молодые корни маакии. Они считают, что систематически натирая мозоли и бородавки поперечными срезами сочных молодых корней дерева, можно избавиться от этих образований на коже.

Загадочный красавец

Красавец южноуссурийской тайги — иначе не назовешь это дерево. Уж очень оно нарядно: весной — в светло-зеленых, с бронзовым отливом листьях, в пору цветения — усыпанное белоснежными, довольно крупными цветками, а осенью — в россыпи ярко-красных, сизоватых «яблочек» и в окрашенной в малиновый цвет листве.

 Но мелкоплодник «взял» не только своей декоративностью. Он обладает и другими ценными качествами, о которых достаточно подробно рассказано в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 28).

И кормилец, и красавец

Орех маньчжурский не только «хлебное дерево», но и ценная декоративная порода для лесопарков, парков и садов. Его можно использовать также для рядовых, аллейных и придорожных посадок и в качестве почвоукрепительной породы. В европейской части СССР его считают декоративнее грецкого ореха.

Обстоятельно рассказано об этом чудесном дереве уссурийской тайги в разделе «Ореховый край» (стр. 101).

Хлопотливая хозяйка леса



Так назвал осину И. С. Тургенев. Далеко ей, конечно, до уссурийских красавцев — амурского бархата, ясеня, дуба, ореха, но есть в этом скромном дереве русских лесов своя прелесть. Присмотритесь-ка к нему внимательней, взгляните на это беспокойное дерево глазами поэта:

На кустах свисает паутина:
Ветер где-то сник на полпути.
Тишина... И лишь одна осина
Шевелит губами в забытьи.

Л. Вышеславский

Осина считается «таинственной» шептуньей. Ее постоянно дрожащие листья послужили поводом для множества небылиц и поверий. Например, на Руси и в Германии говорили в старину, что осина — иудино дерево и что осиновые листья дрожат, пытаясь стряхнуть отвратительную память о повесившемся на ней предателе.

Украинцы тоже смотрели на «осыку» как на заклятое дерево. А ведь дрожат-то листья осины только потому, что их плотная и упругая пластинка сидит на тонком, сплюснутом и очень гибком черешке. Достаточно малейшего движения воздуха, чтобы листья стали колебаться, трепетать. Не зря по-латыни осина — «популюс тремула», что означает «тополь дрожащий».

Говорят, что осина некрасива и малопривлекательна на вид. А так ли это? Окиньте взглядом зеленовато-серебристую колонну ее ствола. Вспомните осину в весеннем наряде из нежных, с бронзовым оттенком листьев; присмотритесь к ней, освещенной ярким солнцем в летний день; прислушайтесь к таинственному шепоту ее листвы; полюбуйтесь, наконец, осиной осенью, когда день ото дня меняет краски ее листва, — и вы скажете: да, и осина по-своему чудесна! Прямые, устремленные ввысь стволы осин эффектно выглядят в парковых куртинах, в почвоукрепительных посадках по берегам рек и озер, на склонах и по оврагам.

Осина светолюбива, морозостойка и засухоустойчива. Она предпочитает глубокие и рыхлые почвы с умеренным увлажнением. Размножается семенами, но в основном — корневыми отпрысками и корневыми черенками. Растет быстро. Пересадку переносит хорошо, а обрезку кроны — болезненно. Доживает обычно только до 60—80 лет. Почти не страдает от дыма и пыли.

Вишня в колючках

Если надо создать живописные куртины или живую изгородь — плотную, «нашпигованную» колючками, усыпанную щитками желтых цветков, да еще вдобавок «потчующую» прохожего сочными ярко-красными, приятными на вкус плодами-костянками, — следует воспользоваться принсепией, или, как ее называют жители Приморья, — «колючей вишней».

 Но не будем повторяться: о достоинствах принсепии достаточно полно говорилось в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 52), где отмечены ее декоративные, мелиоративные и плодовые качества.

Краса весны — рододендроны

Кажется, что эти кустарники из семейства вересковых созданы природой специально для декоративных целей. Представьте себе весенний, еще безлистный, серый лес. И вдруг под его пологом вспыхивает и широко разливается розово-сиреневое половодье. Это зацветает рододендрон, известный в народе как багульник.

— Вот, брат, какое диво! — говорил поэт Петр Комаров, знакомя только что приехавшего на Дальний Восток приятеля с цветущим на Хехцире рододендроном. — Реки и озера еще не совсем очистились ото льда, в распадках лежит снег, а наш амурский багульник уже провозглашает весну...

Любит народ этого вестника весны, воспевает «багульник» в песнях, прославляет в былинах и сказках. А известный бурятский народный ансамбль песни и танца так поэтично и назван — «Багульник».

В уссурийской тайге встречается несколько видов рододендрона: остроконечный, или амурский, даурский, Шлиппенбаха и другие.

Рододендроны растут одиночно, а чаще группами и зарослями кустов на склонах сопок, по хребтам и окраинам моховых болот. Их узкие кожистые листья, вечнозеленые или опадающие на зиму, выделяют пары эфирного масла. Поэтому воздух вблизи рододендрона всегда напоен тонким смолисто-терпким ароматом. Окутанный эфирными парами, рододендрон не страдает ни от жгучего мороза, ни от палящих лучей солнца. Вот почему, не боясь холодных утренников, «ба-

гульник», опережая многие растения, встречает раннюю весну своими крупными искристыми цветками. Наряден он и осенью, когда его листья становятся фиолетово-малиновыми. Иногда в конце лета или осенью рододендроны зацветают вторично.

Ранней весной цветущему рододендрону особенно рады пчелы: они берут с его цветков обильный нектар и пыльцу. Причем в отличие от «пьяного» меда с болотного вереска или с настоящего болотного багульника мед с рододендрона не ядовит, съедобен и имеет приятный вкус.

Рододендроны пригодны для групповых и смешанных посадок в парках, скверах и садах. Из них можно создавать живые изгороди, бордюры и опушки. Эти кустарники светолюбивы, но хорошо переносят и слабое затенение, морозостойки; растут медленно. Размножаются семенами, черенками, отводками и делением кустов. Легко пересаживаются, но при пересадке необходимо сохранить корневую систему. Выкапывать куст надо с комом земли, а после посадки уплотнить почву вокруг растения, не заглубляя при этом корневую шейку, так как это приводит к гибели куста.

Для выращивания рододендронов необходима рыхлая безызвестковая почва, лучше торфянистая, достаточно влажная, но не с застойным увлажнением. Почву следует брать с мест естественного произрастания рододендронов. Сухость воздуха они не выносят вовсе или растут в этих условиях очень плохо. Нуждаются в небольшом затенении.

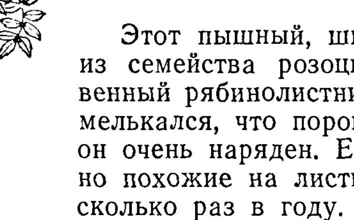
Кусты, посаженные осенью в ящики или кадки, а затем внесенные зимой в теплые помещения, зацветают после оттаивания почвы через 12—15 дней. А побеги, срезанные зимой с цветочными почками и поставленные в воду в теплом помещении, зацветают через непродолжительное время, принося с собою в квартиру очарование весны.

Если бы устроить конкурс песен о наиболее популярных и красивых деревьях нашей Родины, то одним из самых «воспетых» зеленых лауреатов, пожалуй, оказалась бы рябина. Уж очень ее любят в народе, причем вполне заслуженно. Любят рябину и за ее плоды, полезные и целебные, и за ее красу.

Но подробнее о красавице рябине можно узнать в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 25).



Рябинник



Этот пышный, широко распространенный кустарник из семейства розоцветных, известный и как обыкновенный рябинолистник, и как рябинник, настолько примелькался, что порой мы не замечаем его. Между тем он очень наряден. Его крупные перистые листья, сильно похожие на листья рябины, «перекрашиваются» несколько раз в году. Оранжево-зеленые весной, они летом становятся матово-зелеными, а осенью — золотистыми, желто-бурыми, иногда — карминно-малиновыми. Особенно привлекателен рябинник во время цветения. Мелкие обильные цветки, собранные в крупные густые метелки, словно белые косынки наброшены на концы ветвей и льют вокруг приятный запах.

Рябинник светолюбив и морозостоек. Растет он по сырым берегам рек и ручьев, по кочковатым прибрежным низинам. Нуждается в плодородных и достаточно влажных почвах, страдает от засухи. Рябинник рано вступает в пору цветения, а цветет ежегодно и обильно. Он неприхотлив и вынослив. Легко разводится черенками и корневыми отпрысками. Успешно приживается при пересадке, переносит стрижку. Прижившийся в культуре, трудно искореняется, так как образует обильные

корневые отпрыски. Пригоден для посадок в группах, на опушках, для создания неформованных живых изгородей, бордюров, а также для озеленения и укрепления оврагов и откосов.

Рябинник — медонос, дает пчелам нектар и пыльцу. Цветет с июля до середины августа. Но пчелы посещают его цветки лишь тогда, когда не цветет липа: они явно отдают предпочтение цветущей одновременно с рябинником «царице медоносов».

Сирень, известная немногим



Про существование этой сирени мало кто знает. Даже солидные учебники дендрологии умалчивают о ней. А в ежегоднике «Лес и человек» за 1972 год черным по белому написано: «В пределах СССР заросли дикой сирени нигде не обнаружены...» Так и хочется пожелать авторам этих трудов: а вы приезжайте в уссурийскую тайгу, побывайте в ее южноприморских дебрях и там сможете встретить дикую сирень Вольфа — крупный куст с лиловыми душистыми цветками, собранными в большие прямостоячие кисти.

Никогда не забыть мою первую встречу с этой таежной дикаркой. Вокруг — нехоженая дремучая тайга, и вдруг... сирень, по внешнему виду схожая с той, что стала привычной в городских палисадниках и скверах. И невольно подумалось, что где-то рядом с ней должен стоять уютный домик и что она посажена заботливым хозяином. Но это — дикая лиловая сирень, это — дар природы.

Смотришь на эту «сирингу», как называют ботаники сирень, и в памяти всплывает древняя легенда греков. ...Красавице нимфе Сиринге были противны назойливые преследования уродливого бога Пана. Доведен-

 ная до отчаяния и спасаясь от преследователя, красавица Сиринга превратилась в пышный куст с душистыми цветами. Так появилась сирень...

Сирень Вольфа морозостойка и светолюбива. Предпочитает плодородные, достаточно увлажненные почвы. Растет сравнительно быстро и во взрослом состоянии достигает 4—5 метров высоты. Размножается семенами, черенками, отводками, корневыми отпрысками и делением кустов. Отлично приживается при пересадке. Образует обильную поросль от пня. Устойчива к стрижке и городским условиям — дыму и газам. Место ей — в городах, в садах и парках, в скверах и дворовых посадках — всюду, где выращивается и ее культурная сестра — обыкновенная садовая сирень. Пусть они поспорят в красоте!



Белоцветная сирень

Если сирень Вольфа с лиловыми цветками встречается в тайге довольно редко, то амурская сирень, или, как ее часто называют, трескун, увидеть можно часто. Это — крупный куст или дерево до 10, иногда — до 15 и больше метров высоты с густооблиственными широкими кронами, плотными глянцевыми эллиптическими листьями и крупными кистями бледно-кремовых или белых душистых цветков. В пору цветения амурская сирень очень нарядна. Не зря она заняла видное место в озеленительных посадках в Подмосковье, Белоруссии, на Украине и в других районах страны. А у дальневосточников эта сирень вроде бы «в опале»: редко-редко увидишь ее в городах и селах. А жаль! Она не только декоративна, но и медоносна, хорошо переносит задымление и газы. Зимостойка, к почве нетребовательна, мирится с сухими местоположениями, но предпочитает глубокие, плодородные и достаточно увлажненные почвы. Выносит затенение. Растет срав-

нительно медленно, доживает до 90—100 лет. Размножается семенами, отводками, порослью от пня и корневыми отпрысками.

Спирея



Спирея иволистная. Эти небольшие, но броские в своем цветочном наряде кустарники из семейства розоцветных больше известны как таволга. В уссурийской тайге встречается добрый десяток видов спиреи. Наиболее распространенная из них спирея иволистная — кустарник с прямостоячими побегами до 1,5—2 метров высоты. Спирея иволистная, как и другие виды, особенно красива в пору цветения, когда концы ее побегов увенчаны продолговатыми метелками из мелких ярко-розовых цветков. Цветет ежегодно, обильно и продолжительное время. Обычна по берегам речушек и на влажных и сырых лугах. Она светолюбива и морозостойка. Растет быстро. Неприхотлива, хорошо переносит пересадку даже летом (но с глыбой прикорневой почвы) и стрижку, не страдает от газа и дыма. Размножается отводками, черенками и делением кустов, реже — семенами. Иволистная спирея эффектна как отдельными кустами, так и в групповых посадках, на опушках, в бордюрах и живых изгородях.

Спирея средняя. Если иволистная спирея цветет летом, то спирея средняя щитками своих белоснежных мелких цветков украшает весенний лес. Это — небольшой, до 1,5 метра высоты, ветвистый кустарник, растущий на сухих или каменистых склонах, по увалам, среди редколесья и зарослей кустов. Спирея средняя светолюбива, морозостойка, растет быстро, неприхотлива и вынослива, устойчива к дыму и газам, хорошо переносит пересадку и стрижку. Размножается делением кустов, отводками и черенками. Хороши из нее бордюры, ее можно высаживать группами на газонах, опушках, в изреженных лесопарках, парках и садах.

Тополя, тополя...



Тополя — традиционные и излюбленные декоративные деревья. Еще в Древней Греции этим деревом, называвшимся «популюс» или «народным», обсаживались площади и улицы. Оттуда и в ботанике род тополей стал называться популюс. И сейчас, пожалуй, нет населенного пункта, в зеленом наряде которого не было бы тополя. На Дальнем Востоке для озеленения городов используется уже немало тополей-экзотов: серебристый, пирамидальный и многие другие. Но здесь речь пойдет о тополе Максимовича — местном дикорастущем виде, наиболее интересном для целей озеленения. Это крупнейшее лиственное дерево уссурийской тайги, достигающее 35 и больше метров высоты и 2,5 (а по литературным источникам — 3 и более) метра в диаметре ствола. Тополь Максимовича — морозостоек, светолюбив, нетребователен к почве, но не мирится с ее сухостью и явно предпочитает глубокие наносные, супесчаные и хорошо дренированные почвы. Растет быстро, доживает до 180—200, реже — до 250—300 лет. Стволы часто страдают от внутренней гнили и ломаются бурями. Размножается черенками, кольями и корневыми отпрысками, появляющимися вокруг материнского дерева. Легко переносит пересадку и обрезку. Устойчив к городским условиям — к дыму, газам, копоти, пыли, нагреву от стен зданий и оград, покрытию почвы асфальтом.

Тополь Максимовича особенно декоративен весной, в период распускания листьев. Пригоден для групповых посадок в парках и лесопарках, а также для создания аллей, придорожных и рядовых уличных посадок. Для озеленения следует использовать лишь мужские экземпляры этого тополя (как, впрочем, и других видов), не засоряющие окрестности летучими семенами («пухом»).


Сирень амурская
Сирень Вольфа
Спирея иволистная


Чубушник тонколистный
Тополь Максимовича
Ясень горный
Ясень маньчжурский

В разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 47) достаточно полно уже рассказывалось о двух растущих в уссурийской тайге видах черемухи: азиатской — со съедобными плодами и черемухе Маака, плоды которой несъедобны. Здесь остается лишь подчеркнуть, что оба эти вида — на редкость декоративны. Наиболее популярна из них азиатская черемуха. Она особенно нарядна во время цветения, когда

От черемуховой вьюги
Все белым-бело.
Как зимой, во всей округе
Тропки замело.

Уссурийский «жасмин»



Этот пышный кустарник с крупными белоснежными цветками дальневосточники ошибочно называют жасмином. Между тем чубушник и жасмин принадлежат даже к разным семействам: чубушник — к камнеломковым, а жасмин — к маслиновым и в лесах Дальнего Востока не растет.

Из двух видов чубушника, встречающихся в СССР, один растет на Кавказе, а другой — чубушник тонколистный — в уссурийской тайге. Он декоративен яркой зеленью крупных, широколанцетных супротивных листьев и обильными, довольно крупными белоснежными и приятно пахнущими цветками.

Чубушник морозостоек, сравнительно теневынослив и малотребователен к почве, хотя лучше развивается и обильнее цветет на хорошо освещенных местах с плодородными, достаточно влажными и дренированными почвами. Растет довольно быстро, хорошо переносит пересадку и стрижку, но подстриженный цветет менее обильно. Размножается семенами, корневыми отпрысками, отводками, делением кустов и летними (июнь-

 скими и июльскими) черенками. Устойчив к дыму и газам. Он незаменим для пышных, особенно нарядных в цвету живых изгородей, групповых и одиночных посадок в парках, скверах, на бульварах, опушках, полянах и газонах.

Предок розы

Шиповник — очень нарядный кустарник. О его декоративности и других полезных свойствах достаточно полно сказано в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 37). Здесь же хочется порекомендовать всем, кто занимается благородным делом озеленения наших населенных пунктов, шире использовать шиповник для этой цели. Им можно «потеснить» скучноватый мелколистный ильм, использовав шиповник для бордюров, из него нарядны опушки в парках, куртины на газонах и другие посадки.

Яблоня

Ни одна из уссурийских диких яблонь — ни яблоня сибирская, ни яблоня маньчжурская — не вышла «в люди» по крупности и вкусовым качествам плодов. Зато декоративности им не занимать. Да и другими полезными качествами обладают наши дикие яблони. Обо всем этом уже шла речь в разделе «Плодовый сад — тайга» (стр. 22).

Ясное, солнечное дерево



Для меня вопрос о счастье ясен,
Несложен на него ответ:
Вот под окном поднялся ясень —
В чужих краях такого нет.

В. Одоевский

На примере ясеня лишний раз можно убедиться, насколько разнообразен древесный состав уссурийской

тайги: в ней произрастает два вида этого дерева. Правда, один из них — ясень клюволистный — растет только на юге Приморья и почти не встречается севернее 45-й параллели. Зато другой вид — ясень маньчжурский — широко распространен по всей уссурийской тайге.



Ясень маньчжурский. Ясень... Как метко и поэтично названо по-русски это поистине ясное, солнечное дерево. Его ажурная, сотканная из крупных перистых листьев крона насквозь просвечивается солнцем. Светлое в летнем убранстве, нежно-изумрудное дерево и не назовешь иначе, как только — ясень! Он декоративен стройным стволом, обильно облиственной кроной, а осенью — золотисто-желтой окраской листьев и свисающими пучками плодов-крылаток.

Маньчжурский ясень пригоден для лесопарков, аллей, рядовых посадок на улицах и бульварах, для придорожных и ветроломных полос. Это — светолюбивая и относительно теплолюбивая порода: молодые листья и концы побегов иногда повреждаются поздними заморозками. Нуждается в плодородных, хорошо дренированных, глубоких и достаточно влажных почвах. Растет быстро, ветроустойчив, успешно пересаживается, но обрезку ветвей переносит болезненно. Мирится с дымом и газами. Размножается семенами. От пня образует поросль. Доживает до 250—350 лет.



Ясень клюволистный (горный). Его стихия — скалистые гребни и осыпи, обрывы и скалы Южного Приморья. В долинах рек его почти не встретишь. По размерам клюволистный ясень уступает ясеню маньчжурскому, высота его редко превышает 12—16 метров. Он теневыносливее своего уссурийского собрата и гораздо теплолюбивее его: не выносит даже климата Хабаровска, страдая там от морозов. К почве и ее влажности нетребователен. Растет быстро, ветроустойчив. Как и маньчжурский ясень, хорошо размножается

 семенами и легко переносит пересадку, но менее долговечен, чем он.

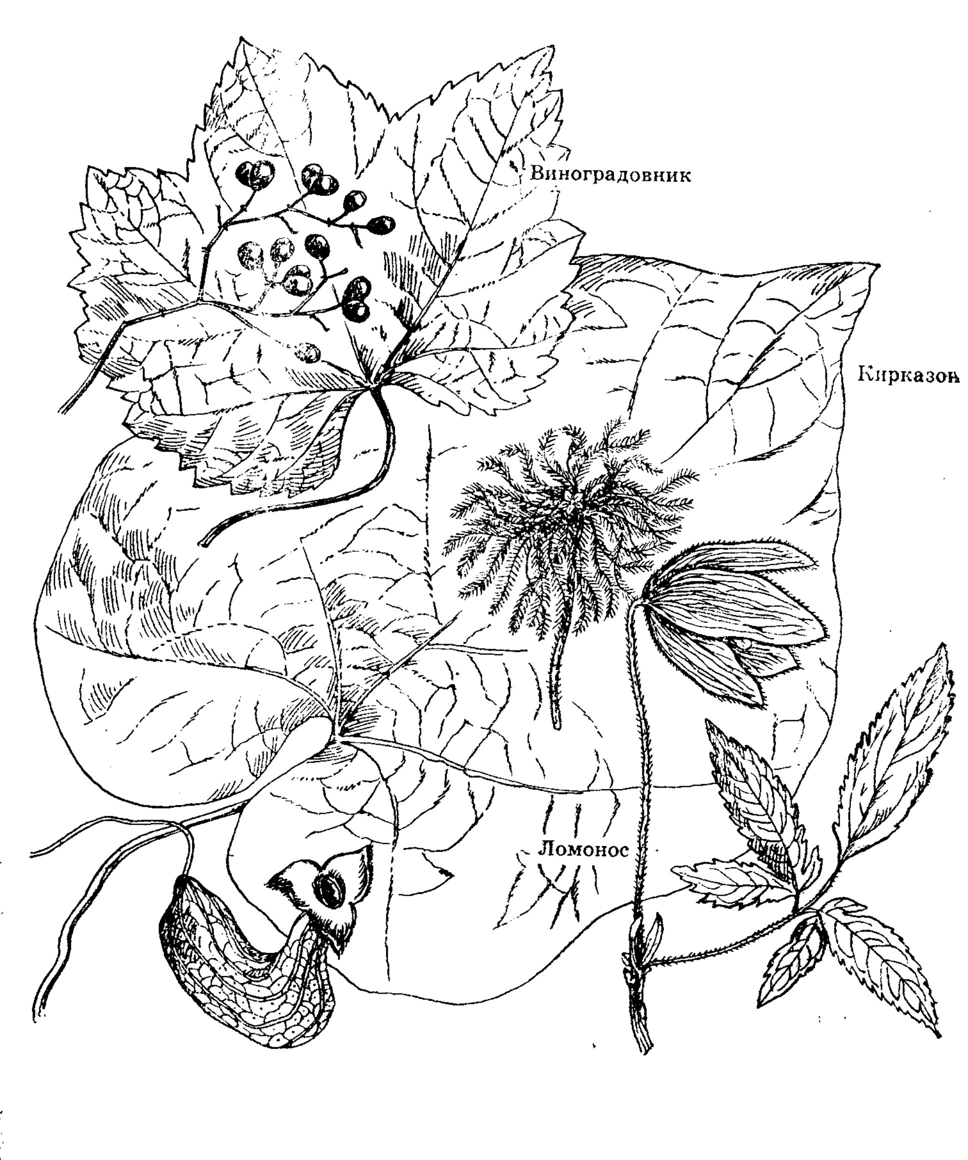
Декоративен в осеннем убранстве листьев, принимающих целую гамму тонов — от золотисто-желтого до красного и вишнево-фиолетового с переходными оттенками. Эффект осеннего убранства усиливается тем, что деревья обычно окрашиваются однотонно, а некоторые из них до глубокой осени остаются по-летнему зелеными.

В декоративных целях клюволистный ясень можно использовать подобно ясеню маньчжурскому, но при этом нужно учитывать его повышенное теплолюбие и «пристрастие» к горным кручам, склонам и каменистым обвалам.



ЛИАНЫ

Про уссурийскую тайгу не зря шутят: это не лес, а лиановая роща. Меткая шутка! Ведь ни в каких других лесах страны не встречается столько деревянистых лиан, как в лесах Приморья и юга Приамурья. В разделе «Плодовый сад — тайга» уже подробно рассказано о таких прославленных лианах, как актинидия (а их здесь целых четыре вида) и амурский виноград, а ниже, в разделе «Лесная аптека» (стр. 307), познакомимся с знаменитым лимонником. Все эти лианы не только ценные плодовые растения, они и исключительно декоративны, пригодны для вертикального озеленения. А ведь кроме них в уссурийской тайге растут еще и другие вьющиеся, цепляющиеся или лазящие деревянистые растения, которые так и просятся из тайги в города и поселки. Они могут оживить и украсить каменные стены, железные ограды, скалистые обрывы и крутые откосы, сделать живописными и уютными беседки, веранды и балконы. Таковы, например, три вида виноградовника (но не винограда!), кирказон, или


Виноградовник
Кирказон
Ломонос

 аристолохия, княжик, луносемянник, пуерария и некоторые другие лианы дальневосточной флоры. Познакомимся же с ними вкратце.

Виноградовник



Это — небольшие лианы из семейства виноградовых, до 3—9 метров длины и около сантиметра в диаметре. По форме листьев и по общему виду они напоминают амурский виноград. Но можно представить разочарование сборщиков винограда, когда вместо тяжелых гроздей сочных ягод они увидят на лианах мелкие, с горошинку черного перца, голубовато-синие и совершенно несъедобные плодики! Но если виноградовник «не взял» плодами, то декоративности у него достаточно. Подобно лианам амурского винограда эти растения можно с успехом использовать для вертикального озеленения.

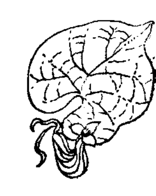
В уссурийской тайге встречается три вида виноградовника: уссурийский, или короткоцветконожковый, разнолистный и японский. Самый распространенный из них — уссурийский виноградовник, растущий в Приморье и по всему бассейну Уссури, включая Хабаровский сельский район. Остальные два встречаются только на юге Приморья.

Девичий виноград триостренный (квинария)

Упомянуть об этом растении нужно хотя бы для того, чтобы получить полное представление о наших лианах. Встречается квинария редко и лишь на юге Хасанского района в Приморье. Это — небольшая лазящая лиана, прикрепляющаяся к коре деревьев, обрывам и скалам при помощи присосок — дисковидных расширений на концах ветвистых усиков. Девичий виноград — декоративное растение с разнообразными

по форме листьями и мелкими синевато-черными или зелеными несъедобными плодами. Как и другие представители семейства виноградовых, квинария пригодна для декоративного озеленения, но, к сожалению, лишь в южных районах: она теплолюбива.

Кирказон (аристолохия маньчжурская)



Это крупная лиана из семейства кирказоновых, достигающая 10—15 метров длины и 3—5 сантиметров в диаметре, встречается только на юге Приморского края. Растет она в долинных и горных лесах, по опушкам, у скал, в прибрежных зарослях у ключей, взбираясь на кусты и деревья, сплошь оплетая и даже угнетая их. У кирказона — все диковинно и нарядно: крупные, до 20—30 сантиметров длины, округло-сердцевидные, пахнущие камфарой листья; огромные, оригинальной формы коричневатые или кремовые цветки, напоминающие кувшины; объемистые, до 8—10 сантиметров длины плоды-коробочки. Размножается кирказон семенами, но главным образом вегетативно. Использовать же его с успехом можно для устройства беседок и трельяжей, покрытия веранд, балконов и стен, для украшения парков и зеленых уголков.

Охотский княжик

Этот лиановидный кустарник с тонкими лежачими или лазящими стеблями распространен в уссурийской тайге и за ее пределами. Стебли, достигающие 2—3 метров длины, удерживаются за опору при помощи завивающихся на нее длинных листовых черешков. Сложные листья, крупные поникающие цветки, вместо лепестков имеющие по четыре светло-фиолетовых чашелистика, перистые головки опушенных сухих плодов — все части княжика придают ему декоративный

 вид. Он пригоден для покрытия каменных и железных оград, беседок, веранд и для создания невысоких трельяжей. Размножается семенами, отводками, летними и одревесневшими черенками.



Ломонос

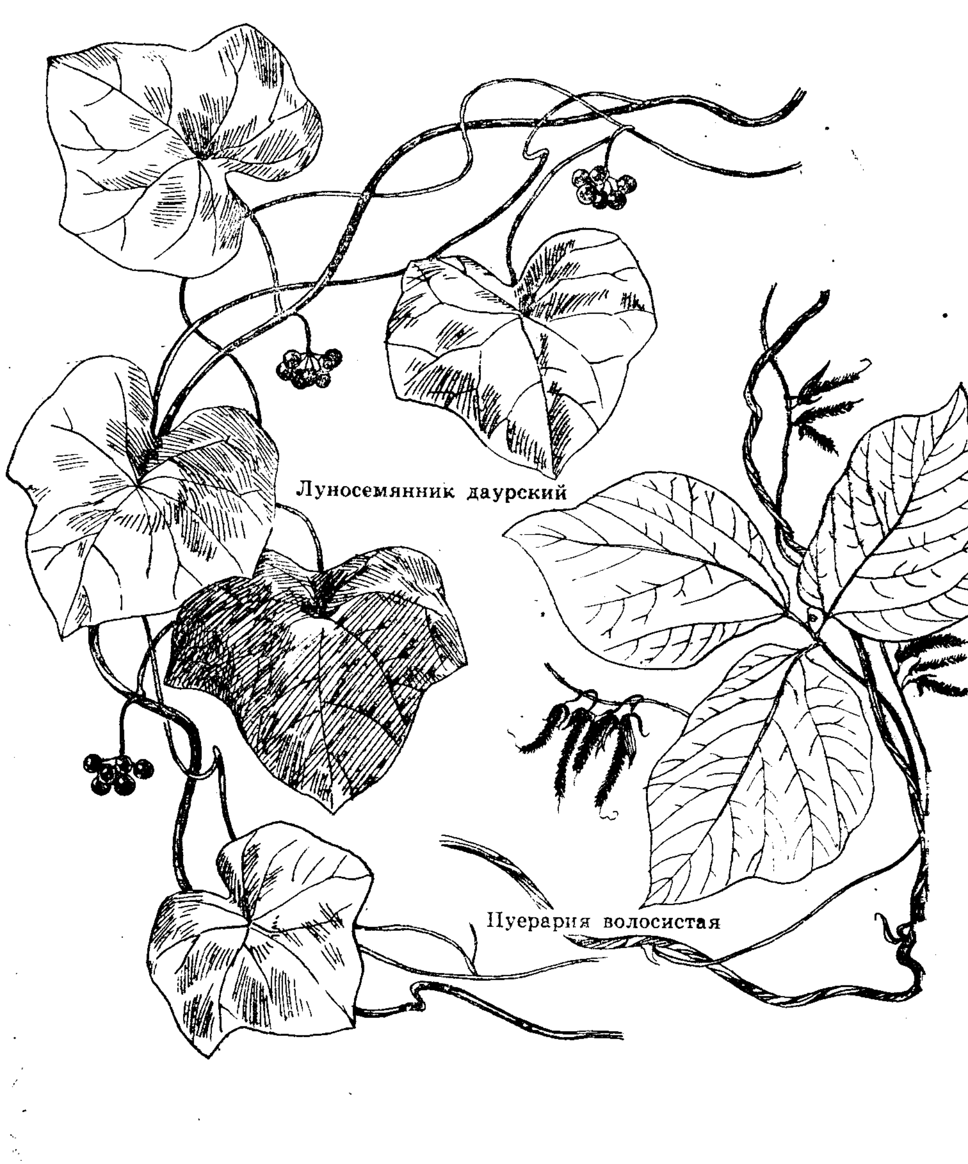
Это — полукустарники или травянистые растения из семейства лютиковых со стелющимися, лазящими или прямостоячими стеблями до 2—4 метров длины, концы которых обычно отмерзают. За опору удерживаются при помощи закручивающихся листовых черешков или нитевидных образований на концах листьев. Декоративны своими сложными тройчатыми листьями, колокольчато-бокальчатыми буро-фиолетовыми или светло-кремовыми цветками, у которых лепестки «заменены» сильно развитыми мохнатоопушенными чашелистиками. Цветут в июле и августе. Сухие плодики, собранные в султаноподобную головку, созревают в августе или сентябре.

Ломоносы с лазящими стеблями пригодны для покрытия стен, беседок, веранд. Стелющиеся виды его можно использовать для бордюров, покрытия низких оград, украшения балконов, а прямостоячие — для одиночных и групповых посадок на клумбах и газонах.

Размножаются семенами, отводками, зелеными и одревесневшими черенками.

В уссурийской тайге встречается четыре вида ломоноса: бурый, пильчатолистный, короткостолбиковый и — редко — кокорышелистный.

Ломоносы известны и как лекарственные растения. Так, ломонос бурый, цветущий буро-фиолетовыми цветками, считается средством, стимулирующим центральную нервную систему, повышающим кровяное давление и замедляющим процесс свертывания крови. В


Луносемянник даурский
Пуерария волосистая

 народной медицине ломонос — наружное болеутоляющее средство, в частности после змеиных укусов и ужалений шершнями. Об этих свойствах ломоноса упоминает в своих произведениях В. К. Арсеньев.



Даурский луносемянник

Это — дикорастущий вид небольшой, до 3—4 метров длины, полукустарниковой лианы из семейства луносемянниковых, естественно произрастающей в Приморье и Приамурье. Плотные глянцевые, щитовидной формы листья и черные шаровидные плоды-костянки, напоминающие амурский виноград, придают луносемяннику нарядный вид, но... Во-первых, плоды его, а особенно семена, похожие на «ущербленный» диск луны, ядовиты. Во-вторых, эти лианы крайне незимостойки: обычно они ежегодно отмерзают почти до основания, а затем отрастают от прикорневой части стебля, где сохранились почки. Лишь на самом юге Приморья встречаются экземпляры, безболезненно переносящие зиму. Это снижает декоративное значение луносемянника.

Корни и зеленые части луносемянника издавна используются в тибетской медицине для лечения пневмонии и лихорадочных заболеваний. В середине нашего столетия луносемянником заинтересовались советские ученые и медики. Они обстоятельно изучили его как средство для лечения заболеваний сердечно-сосудистой системы. Установлено, что под влиянием настойки и отвара корневищ у больных снижается артериальное давление, уменьшаются головные боли, улучшается самочувствие, повышается работоспособность. Но пользоваться препаратами луносемянника можно только по назначению врачей.

Химики нашли в луносемяннике вещества, родственные каучуку. Сок его плодов богат красящим веществом ярко-фиолетового цвета.

Волосистая пуерария



Это — деревянистая лиана из семейства бобовых до 5—7 метров длины. Пока в диком виде найдена лишь на юге Хасанского района в Приморье, где растет в нижнем поясе каменистых склонов в районе бухты Сивучьей и озера Тальми. Ее серые стебли и продольнополосатые побеги, покрытые прижатыми волосками, обвивают растения-опоры, затеняют сплошным шатром травы, деревья и кустарники, угнетают и даже вытесняют их. Огромные, до 30 и более сантиметров в поперечнике, тройчатые листья, в пазухах которых в августе красуются длинные, до 10—25 сантиметров, кисти розово-красных цветков, волосистые бобы, созревающие в сентябре, плотные заросли-шатры — так выглядит это редкое бобовое растение. К почвенным условиям пуерария нетребовательна. Растет очень быстро. При соприкосновении с почвой лианы легко укореняются.

Пуерария как декоративное растение культивируется в Крыму, на Кавказе, в Узбекистане. На Дальнем Востоке ее можно видеть в ботаническом саду на станции Океанская и в дендрарии Приморской горно-таежной станции (вблизи города Уссурийска).

В южных районах пуерарию можно использовать для покрытия стен, веранд, беседок, оград, а также скал и каменистых обнажений.

КРАСИВОЦВЕТУЩИЕ ТРАВЯНИСТЫЕ РАСТЕНИЯ



Уссурийскую тайгу нередко сравнивают с природным ботаническим садом. И это, пожалуй, вполне обоснованно. Ведь она не только богатый «дендрарий», изобилующий разнообразием древесной и кустарниковой растительности. Тайга таит в себе также множество различных трав. А среди них есть немало таких, кото-

рые в пору цветения нарядно украшают тайгу, придают ей своеобразный экзотический вид. Именно в уссурийской тайге растут такие чудесные лилии, каких не встретишь ни в одном другом уголке страны. А разве сыщешь где-нибудь среди «дикарей» цветы милее, чем наши уссурийские пионы, красодневы, башмачки? Разве можно не восхищаться тем, как «пылают» огоньки или как «звенят», улыбаясь солнцу, колокольчики, как «воркуют» водосборы-голубки или переливаются всеми цветами радуги красавцы ирисы? Но все это — пока только в лесу. И очень жаль. Ведь эти растения могли бы несказанно украсить наши города и поселки. Но пока там в почете только культурные цветы.

Спора нет, гладиолусы, георгины, флоксы, астры и другие культурные цветы — чудесны. Много времени и труда отдают им цветоводы, чтобы украсить ими городские парки, скверы и дворы. Но, к сожалению, очень уж долго ждут горожане, когда расцветут эти цветочные ковры. И в ясноглазый май, а то и в солнечный июнь городские парки и сады еще бедны цветами. Там в эту пору еще зеленеет только невзрачная рассада. А ведь появление цветов в городах и селах при желании можно ускорить. К нашим услугам — дары тайги. У нее можно заимствовать, по крайней мере, больше сотни таких красивоцветущих трав, которые удовлетворят вкусам самых взыскательных поклонников цветов. Ценность многих из этих растений не только в их красоте, но и в высокой зимостойкости, неприхотливости и живучести. Особенно хороши многолетники. Им бы только попасть на рыхлую почву клумб и газонов, а там уж они сами укоренятся, разрастутся и из года в год, почти не требуя ухода, каждый в свое время будет украшать собой цветники с самой весны и до глубокой осени. Познакомимся же хотя бы с самыми привлекательными из них, достойными вселения в города и села.

Это о нем, о цветке чудесной лилии, звучат, словно музыка, стихи Петра Комарова:

Он горит среди ясного дня,
Отряхнув полевую росу,
То — как жаркая вспышка огня,
То — как чья-то косынка в лесу!

Если бы устраивались выставки полевых цветов, то эти красавицы неизменно занимали бы первые призовые места. Немного найдется цветов красивее лилий.

Их у нас обычно называют красными саранками. В уссурийской тайге растет восемь видов лилий, и все они — одна другой краше! Но все же по яркости, красоте и величине цветков на первое место надо поставить **лилию даурскую.** Привлекают в ней высокие, в метр и больше, стебли и крупные кирпично-красные, с крапинками на лепестках цветки, расположенные на верхушке стебля по одному или по три — пять в соцветии. Замечательно, что в культурных условиях количество цветков на одном растении увеличивается до 10—15, а то и больше. Встречается лилия даурская по всей зоне уссурийской тайги. Цветет с середины июня до начала июля.

С лилией даурской по нарядности успешно соперничает **лилия тигровая.** Эта красавица в диком виде встречается довольно редко и лишь на самом юге Приморья. Культивируется же она не только на Дальнем Востоке, но и в других районах нашей страны и за рубежом. Цветки у нее крупные, чалмовидные, оранжево-красные, с крапчатыми лепестками. Располагаются они по 6—20 штук на верхушке стебля в виде пирамидального соцветия. В пазухах листьев имеются луковички, которыми и размножается эта лилия. Она — самая поздноцветущая из дальневосточных

 диких лилий: цветет с начала августа до середины сентября.



Красива и **лилия двурядная,** растущая в смешанных и лиственных лесах Приморья и южной части Хабаровского края. Оригинально расположены на стебле ее листья: над мутовками из 6—12 широколанцетных листьев по стеблю в очередном порядке сидят более мелкие листья. А на верхушке стебля — небольшая кисть из трех — пяти красновато-оранжевых, в темных крапинках цветков неправильной формы, издающих слабый, но приятный запах. Эта лилия хороша тем, что растет в затенении под деревьями и пригодна для выращивания под пологом деревьев в парках, на опушках, в затененных участках дворов. Цветет с середины июля до середины августа.



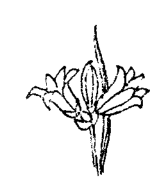
Хороша и нарядна малютка **лилия красивенькая.** Это самая маленькая из уссурийских лилий: высота ее стеблей не превышает обычно полуметра. Да и яркие, оранжево-красные, небольшие, около 5 сантиметров в диаметре, ее звездчатые цветки — самые мелкие среди наших лилий. А красотой она не обойдена: она так похожа на даурскую лилию, будто ее младшая сестра: та же форма и окраска цветков, тот же паутинистый покров с их наружной стороны. Цветет с конца июня до второй половины июля.



Хороши и остальные уссурийские лилии — **мозолистая, узколистная** и другие. Все они достойны разведения в населенных пунктах. Разводить их легче всего вегетативным путем — чешуями луковиц. Можно сажать лилии, выкопанные на лугах и в лесу. Но выкапывать их надо глубоко, чтобы с комом земли взять не только луковицы, но и корни, которые у лилий расположены глубже луковиц. При правильной весенней пересадке растения зацветают на новом месте уже в первое лето. Для лучшего развития лилий почву вокруг них полезно рыхлить и удобрять.

Отдавая должное красоте лилий, уместно напомнить и о том, что они не лишены и лекарственной ценности. В народной медицине луковицы лилий используются при лечении гриппа, головной боли, некоторых отравлений, ожогов, ран, абсцессов и обморожений.

Красодневы (лилейники)



О красоте этих цветов из семейства лилейных говорит само их название — красоднев — краса, украшение. А среди дальневосточников они больше известны как желтые саранки. По строению и форме цветка красодневы похожи на красные лилии — саранки и сродни им по семейству, но отличаются от них тем, что вместо луковиц имеют корневища. В уссурийской тайге встречается несколько видов красоднева: желтый, Миддендорфа, малый и другие. Наиболее распространен из них самый раннецветущий и, пожалуй, самый декоративный — **красоднев Миддендорфа.** Он растет среди кустарников и в редколесье, на склонах сопок, по уступам скал, на лужайках — всюду, где почва содержит перегной и где достаточно солнечного света. Длинные прикорневые линейные листья образуют довольно пышный куст. Безлистные высокие стебли оканчиваются соцветием из нескольких крупных ярко-оранжевых цветков. Расцветает он на грани весны и лета и украшает собой разнотравные луга и редколесья до конца июня. Красоднев Миддендорфа пригоден для групп и одиночных кустов на газонах, для окаймления клумб. Лучше и легче всего разводить его делением крупных кустов.



Красоднев малый отличается от предыдущего вида меньшими размерами кустов, более узкими листьями и светло-желтыми цветками, сидящими на высоких, до 65 сантиметров высоты, стеблях. Цветет он позднее красоднева Миддендорфа.

Красодневы известны и в народной медицине, в частности в тибетской. Так, их цветы считаются полезными в составе сердечных и тонизирующих средств и при заболеваниях печени. Настой из стеблей, листьев и цветков используют для лечения ревматизма. Настоем из стеблей и листьев лечат желтуху. Есть указания на то, что препараты из красоднева обладают ранозаживляющими и противолихорадочными свойствами.

Ирисы (касатики)



Эти красивые цветы из семейства касатиковых (а их на Дальнем Востоке произрастает около десятка видов) — «вездесущи»: одни из них можно видеть на сырых или заболоченных лугах, другие — среди редколесья, по сухим и каменистым склонам сопок, третьи — по берегам заросших водоемов, стариц или по морскому побережью. И всюду эти оригинальные и очень красивые цветы своей переливчатой, то синей или сине-пурпурной, то бледно-сиреневой или светлой, почти белой окраской, привлекают внимание прохожих. А чтобы таких «счастливчиков» было больше, надо смелее разводить ирисы в городах и селах. Они заслуживают этого. Подбирая разные виды ирисов, можно с мая и до конца июля любоваться целой гаммой красивых тонов. Так, **ирис одноцветковый,** широко распространенный на Дальнем Востоке и за его пределами, цветет весь май, **ирис русский** — с середины мая до начала июня; **ирис восточный** и **ирис гладкий** — весь июнь; **ирис Кемпфера,** растущий только на Дальнем Востоке, — весь июль.

Все виды ирисов легко разводятся семенами. Они всходят через год после посева, а зацветают на третий год. Успешно размножаются делением кустов. Легко переносят пересадку. В культуре разрастаются в пышные кусты, а количество цветков на них возрастает.

Пионы



На юге Дальнего Востока встречается несколько видов дикорастущих пионов, чаще других — пион белоцветковый, реже — обратнояйцевидный, с ярко-розовыми цветками. Первый цветет в основном в июне, а второй — недели на две раньше, в мае и июне.

Все пионы предпочитают рыхлые, богатые перегноем почвы. Разводить их семенами хлопотливо: после весеннего посева всходы появляются лишь через два года, причем развиваются они медленно.

Гораздо проще пересаживать пионы из леса. Выкапывать их лучше всего в августе, причем гнаться за большими кустами не следует. Лучше брать некрупные экземпляры, но выкапывать их нужно с таким комом земли, чтобы сохранить всю корневую систему и не повредить даже мелких корешков. При пересадке надо срезать всю надземную часть растения. Сажать белоцветковые пионы можно во дворах, в садах и палисадниках, в центре и по краям клумб и газонов. Они лучше растут на солнечных местах, но выносят и небольшое затенение от деревьев, зданий и оград. Пион обратнояйцевидный на солнечных местах развивается плохо, его следует выращивать в затененных местах.

На зиму укрывать навозом дикорастущие пионы, как поступают с их культурными сородичами, не требуется.

Огонек (сверкающий лихнис)



Этот наряднейший огненно-красный цветок из семейства гвоздичных является как бы символом роскошных уссурийских лугов и кустарниковых зарослей. Смотришь на крупные красные, как алый бархат, звездочки-цветки и диву даешься: какая же кудесница дальневосточная природа, если ей под силу такие творения! Это — огоньки, наши лесные красные гвоздики.

 Они легко размножаются семенами и делением кустов, а цветут в июне—июле.

* * *

В уссурийской тайге растет еще множество красивых цветов из числа травянистых растений, которые с успехом можно было бы перенести в населенные пункты. Таковы, например, **рябчик уссурийский** с его пестроокрашенными колокольчатыми цветками; **китайская купальница, василистники** и **водосборы** из семейства лютиковых. Колосовидные метелки из мелких ярко-пурпурных цветков **иволистного дербенника** очень живописны в группах и бордюрах. Нежная голубизна цветущей **льноцветковой синюхи** словно перекликается с майским небосводом. А глядя на **точечный колокольчик и бубенчики,** невольно прислушиваешься: не зазвенят ли вдруг эти хрустальные творения природы?

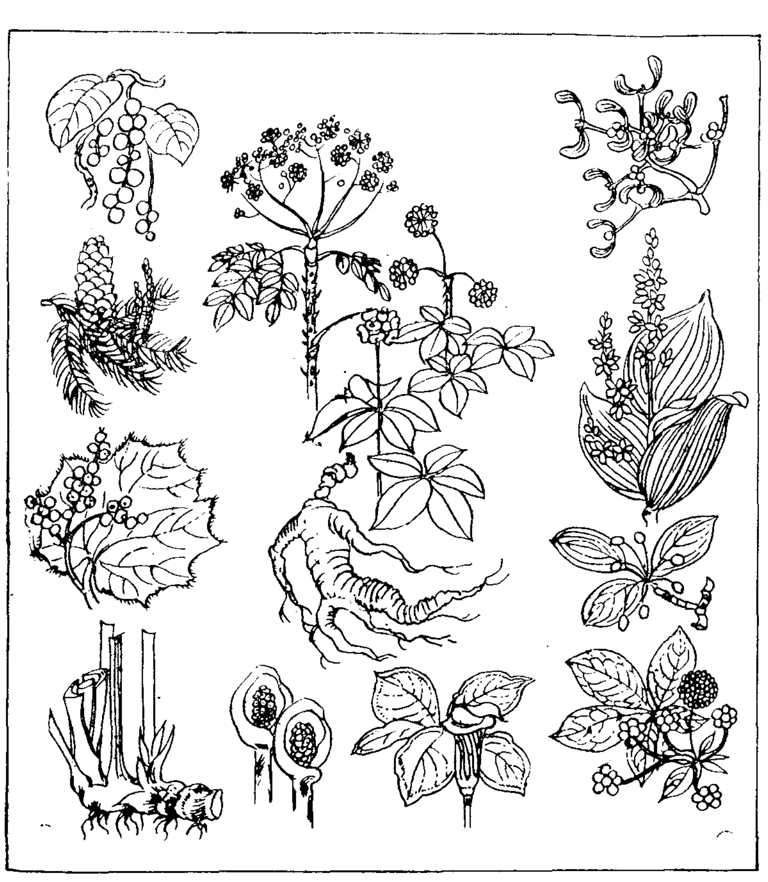
Уссурийскую весну открывает золотой **амурский горицвет,** неказистый на вид, но любимый всеми за то, что он — пионер весны. Вслед за горицветом весну славят **ветреницы, первоцвет,** целый «выводок» **хохлаток.** И так — до конца лета действует уссурийский цветочный конвейер. Даже осенью цветут красивые цветы и среди них — **астры.**

Все названные и еще многие, не упомянутые здесь цветочные растения достаточно декоративны даже в природных условиях. А выращенные в культуре, они становятся еще пышнее и нарядней. И еще одним важным преимуществом обладают наши дикорастущие цветы: они неприхотливее и выносливее большинства культурных и завезенных из других районов цветов.



Тайга врачует

7





ВРАЧ В ЗЕЛЕНОМ ХАЛАТЕ

Трудно переоценить роль леса в жизни и здоровье человека. Он дарует людям чистый воздух, богатую «зеленую аптеку», красоту растительного царства. Недаром издавна в народе говорят, что лес — наш добрый доктор-исцелитель.

Российские сосновые боры врачуют людей целебным воздухом, настоянным на аромате смол и живительном озоне. Величавые кедровники Сибири с молоком ядреных орешков прививают сибирякам богатырское здоровье и стойкость характера. В березняках России с их весенним сладким соком люди черпают молодую свежесть и обретают бодрость. А уссурийская тайга по разнообразию своих лечебных свойств справляется, пожалуй, за все леса страны! В ней переплелись и суровость севера, и прелесть юга, смешались в ней и богатства западных лесов, и неведомые им уссурийские дары. Она пышна, красива и богата!

Счастлив тот, кто хоть немного знаком с нашей тайгой, кого угощала она своими дарами, кому поведала хоть частицу своих тайн. Богаче и красивей жизнь того, кто дружит с лесом, чей взор ласкает зелень, кто слышит шелест листьев, дышит чистым воздухом лесов, вдыхает аромат зеленых рощ, садов и парков!

Как разумно, что все лучшие здравницы Приамурья и Приморья, все дома отдыха, курорты и детские лагеря Дальнего Востока разместились в укромных уголках тайги, в окружении лесов — этих верных помощников врачей, настоящих фабрик кислорода и целебных фитонцидов!

Лес — легкие природы. Он очищает воздух и дарует кислород — основу жизни на земле. Не будь зеленого листа, не будь деревьев — все живое на планете зачахло бы и задохнулось от углекислого газа.

Говоря о значении зеленых растений для жизни на

Земле, уместно вспомнить эпизод, имевший место в конце прошлого столетия и привлекший внимание всего просвещенного человечества.

Всемирно известный английский физик К. Томсон, основываясь на собственных расчетах, заявил, что через 400—500 лет все человечество погибнет от недостатка кислорода.

Пророчество маститого ученого породило всеобщее уныние...

— Нет, — уверенно возразил ему русский ученый К. А. Тимирязев, — человечество не погибнет, его спасут зеленые растения, деревья, лес.

И Томсон, никогда не ошибавшийся в своих расчетах, на сей раз официально признал свою ошибку, недооценку роли зеленых растений.

В клетках растений — в этих микроскопических естественных лабораториях — под действием солнечного света идет таинственное созидание сложных органических веществ. «Сырьем» же для них служат вода, минеральные соли земли и углекислый газ. А окружающая среда в результате этого процесса обогащается кислородом.

Зеленый лист — посредник между Солнцем и Землей. «Только с помощью зеленого листа используется солнечная энергия на разложение углекислоты воздуха, только через зеленое растение образуется в природе органическое вещество — эта пища людей и животных, этот «консерв солнечных лучей», — говорил Тимирязев.

Лесные массивы — колоссальные «фабрики кислорода». Один гектар зеленых насаждений за час поглощает из воздуха восемь килограммов углекислоты — столько, сколько за этот же час выдыхают 200 человек. А за год каждый гектар леса очищает от углекислоты и обогащает кислородом около 18 миллионов кубических метров воздуха. Одним из лучших «произ-

 водителей» кислорода является тополь. Он выделяет его почти в 7 раз больше, чем ель, тогда как дуб превосходит ее лишь вчетверо, а липа — только в два с половиной раза. К сказанному надо добавить, что лес ионизирует кислород, делает его более активным, высокодейственным. Даже кислород морского воздуха, считающегося полезным для здоровья, почти втрое слабее ионизирован, чем кислород в лесу, не говоря уже об атмосфере города, где степень ионизации кислорода в 5—10 раз ниже, чем в лесу.

Лес — врач «в зеленом халате».

Известно, что шум утомляет человека. Каждый из нас, особенно в пожилом возрасте, испытывает чувство раздражения и утомления от городского шума, от гула автомашин, мотоциклов и строительных механизмов, от грохота трамваев и поездов. Подсчитано, между прочим, что только один мотоциклист, мчащийся ночью по улицам большого города, способен нарушить покой и разбудить до ста тысяч горожан!

Известно, что отдых не в отдых, если над потолком или за стеной квартиры шумят, в коридорах громко хлопают дверьми, а под окнами дома какой-то эгоист с транзистором часами «наслаждается» завыванием «модной» западной песенки. А сколько их еще, этих разноголосых шумов обрушивается на человека и дома, и на работе, и на прогулке. Визг пылесосов, «пение» водопроводных труб, оглушительный треск перфораторов на ремонте мостовых, водопроводов и подземных линий связи, зычные команды диспетчеров на железнодорожных станциях и промышленных дворах, во стократ усиленные радиотехникой и будто так необходимые для всего города или поселка, — да разве перечислишь весь этот каскад шумов, вредных для здоровья людей. В общем, горожане живут буквально погруженными в шум.

Интересно, что излишний шум пагубен не только

для человека. Поставьте, к примеру, букет гвоздик на включенный «на полную катушку» радиоприемник — цветы не выдержат, завянут.

Установлено, что человеческий организм может перенести без особых последствий шум силой не более 60 децибел*. Между тем грохот одного грузовика или самосвала равен 80, громкий сигнал этих машин — 100 децибелам. Следовательно, шум только одного грузового автомобиля уже оставляет на нервной системе человека какую-то «царапину». А ведь шум на оживленной улице, например, бывает до 90 децибел, трескотня мотоцикла «тянет» 100, а рев реактивного самолета над головой «соперничает» с громом и достигает 120 децибел. После 120 наступает порог, за которым начинается боль в ушах. По сообщениям специалистов, оглушение, полученное человеком от воздействия на него шума продолжительностью в четыре часа, исчезает (да и то не совсем) только через 16 часов.

Чтобы человеку получше отдохнуть, успокоить нервы, набраться сил для нового труда, — ему нужна тишина. Но не тишина без единого звука, не полное безмолвие, а тишина с полезными, «целебными» шумами. Такую тишину дарует лес, тайга. Шелест листвы, шорохи веток, щебет пернатых — вот эти целебные звуки лесной тишины, приносящие подлинный отдых!

И в условиях города — на его озелененные улицы, в парки, сады, на бульвары — деревья также приносят с собой желанную тишину. Крупное дерево с его огромной общей поверхностью листьев является сильным поглотителем шума. Достаточно сказать, что грохот грузовой машины, идущей между рядами деревьев, снижается на 20%. Конечно, зеленый заслон от зловредного шума полезнее летом, когда деревья в лист-

---

* Децибел — единица измерения звука.

 ве. Но и зимой сплетение гибких веток, шапки пушистого снега в кронах деревьев, особенно хвойных, поглощают немало уличных шумов.

Не меньший вред, чем шум, здоровью человека причиняет запыленность городского воздуха. Причем атмосферная пыль далеко не безобидна и не «стерильна»: она несет с собой множество болезнетворных бактерий. К сожалению, пыли, копоти и вредных газов в воздухе городов, особенно промышленных, более чем достаточно. Вблизи тепловых электростанций, например, на каждый квадратный метр поверхности земли только за один месяц оседает свыше 50 граммов твердых частиц. Вспомните, горожане, первый выпавший снег, когда —

Он осторожно, робко лег
На землю черствую, на крыши...

Каким ослепительно белым покрывалом выглядит снег вначале и каким «серым» становится он уже на второй день, припорошенный сажей и пылью... В промышленных районах больших городов сажи и пыли выпадает за год по килограмму на каждый квадратный метр.

Пыль вездесуща. Даже над зеленым полем в каждом кубометре воздуха содержится до 25, а в засуху — до 50 граммов пыли. И только в глубине леса пыли почти нет. Даже в городских парках и садах ее значительно меньше, чем на открытых участках. Пыль оседает на листьях деревьев, а затем смывается дождями на землю, откуда уже не поднимается вновь восходящими потоками воздуха, как это бывает на открытых улицах и площадях. Общая площадь листьев в десятки и сотни раз превышает площадь, которую занимают на земле сами деревья. Так, площадь хвои сосны в десять, а листьев липы — в несколько десятков раз больше площади, занимаемой этими деревьями.

Подтверждением того, что в парках пыли меньше, чем вне их, могут служить такие данные: из 15 случаев засорения глаз горожанами 14 приходится на открытые места и только один — на озелененные уголки города.

Какие же из древесных пород уссурийской тайги лучше «борются» с пылью? Наилучшими «зелеными ловушками» для пыли являются наши ильмы — долинный, или сродный, и особенно горный, или лопастный: листья у них шершавые, «цепкие» для пыли. Хорошо улавливают пыль также липа, ясень и сирень; несколько слабее — клены и дуб. А вот осина и ее сородичи — тополя гораздо хуже справляются с этой задачей (тополя, например, удерживают пыли в шесть раз меньше, чем ильмы). Дело в том, что их листья имеют длинные и гибкие черешки, отчего при малейшем ветерке трепещут и сбрасывают с себя осевшую пыль, возвращая ее в воздух. Вечнозеленые хвойные породы — ель, пихта, кедр, сосна, тис, можжевельник — круглый год хорошо улавливают атмосферную пыль. Да и вообще-то хвойные деревья значительно лучше лиственных справляются с этой санитарной обязанностью.

Зеленым защитникам людского здоровья — деревьям — приходится вести борьбу и с загрязненностью воздуха вредными газами. И нужно признать, что парки, сады и пригородные зеленые зоны успешно выполняют эту задачу. Они улавливают большинство вредных газов. Но есть среди газов и такие, что лес бессилен в борьбе с ними. Взять хотя бы сернистый газ — неизменный спутник сульфитно-целлюлозных предприятий, плавильных, химических и других заводов. При содержании в воздухе даже 0,001—0,01% этого газа на многих деревьях листья сначала обесцвечиваются, затем буреют и опадают, отмирают ветви и деревья постепенно усыхают. Защищая человека и все

 живое от ядовитых газов, деревья, образно говоря, умирают, как часовые на посту.

Наиболее стойкими к вредным газам древесными породами дальневосточных лесов являются лиственница, береза, клен, ильм, тополь, боярышник, бузина, чубушник, или дикий «жасмин», шиповник и еще некоторые другие породы.

Наименее стойки к ядовитым газам ясень, липа, ель, рябина и ряд других пород. Их следует высаживать подальше от предприятий, выбрасывающих промышленные газы, в непосредственной же близости от них размещать более газоустойчивые породы деревьев и кустарников.

Лесной воздух чист и целебен еще и потому, что большинство деревьев, кустарников и трав выделяет особые летучие защитные вещества — фитонциды. Открыл эти вещества видный советский ученый-биолог Б. И. Токин.

Выделяя фитонциды, растения с их помощью самозащищаются и, кроме того, подавляют в окружающей среде рост и развитие болезнетворных микробов, бактерий и вредных грибов. А фитонциды некоторых растений, например черемухи, способны убивать не только простейшие микроорганизмы, но и насекомых, клещей и даже... грызунов, переносчиков заразных болезней, в частности энцефалита.

«Убойную силу» фитонцидов можно проверить так. Если каплю грязной воды с кишащими в ней бактериями поместить над растертыми в «пюре» листьями черемухи или хвоинками пихты, то, пользуясь микроскопом, можно убедиться, что уже через несколько минут бактерии погибнут.

Интересно отметить, что фитонциды разных древесных пород «специализируются» на уничтожении определенных возбудителей болезней. Так, фитонциды дуба уничтожают возбудителей дизентерии, но не действуют

на туберкулезную палочку. Фитонциды же сосны и можжевельника убивают палочку Коха, но бессильны перед возбудителями дизентерии. С возбудителями брюшного тифа, туберкулеза и дифтерии особенно быстро справляются фитонциды березы, черемухи, можжевельника.

Активность фитонцидов, выделяемых разными породами деревьев, различна. Так, фитонциды сосны, лиственницы, пихты, ели, можжевельника, березы, дуба, черемухи и некоторых других деревьев тратят на расправу с бактериями всего 3—10 минут. Другие же породы выделяют менее активных «бойцов»: фитонциды липы, тополя, осины, бузины, ильма, бересклета «кончают бой» с врагами через 15—40 минут. Но как бы то ни было, победа остается за «невидимыми санитарами», и воздух становится чище и здоровее. Некоторые породы деревьев выделяют за сутки столько фитонцидов, что ими можно обезвредить от болезнетворных бактерий целую улицу большого города.

Известно, что высокими фитонцидными свойствами обладают также лук, чеснок, редька и алоэ. Но оказывается, что воздух в лесу, где растут сосны, кедры, пихты, березы, дубы и липы, более чист от бактерий, чем вблизи названных растений. Не только в лесу, но даже в глубине городских парков содержание бактерий в 200 раз меньше, чем в воздухе неозелененных городских районов.

И еще одним лечебным фактором обладает лес. Его красота — превосходное средство для профилактики и лечения нервных заболеваний.

Какие радостные и светлые чувства рождает у нас первая весенняя встреча с цветущим горицветом! Как трогает белая кипень черемухи и яблонь, ажурная крона белоствольных берез, сквозь которую проглядывает голубое небо! А задумчивые кедры в соседстве с говорливыми осинами... Или чудесный зеленый ковер под

 ногами, расшитый огоньками цветов, — творение искусной ткачихи — природы. Тут, смотришь, ягоды, орехи, а там — раздолье для грибников. И во все это буйство форм и красок вплетаются симфонии птичьих концертов, шелест листьев, загадочные шорохи тайги...

Эти картины родного леса вызывают приятные, полезные для здоровья эмоции. И едва ли найдутся лекарства, способные создать у человека подобный настрой.

Не найти, пожалуй, никого, кто не поддался бы обаянию леса. В этом признавался и Некрасов:

> Нет глубже, нет слаще покоя,
> Какой посылает нам лес...

Общаясь с лесом, человек черпает в нем бодрость, силу, вдохновенье и здоровье. У М. М. Пришвина есть чудесная миниатюра — «Усталость». Вот она: «Шел в лесу долго и, вероятно, стал уставать. Мысли мои стали снижаться и уходить из леса домой. Но вдруг я почувствовал себя внезапно радостным и возвышенным, глянул вокруг и увидел, что это лес стал высоким, и стройные деревья своим устремлением вверх поднимали меня». Как просто, поэтично и метко передал писатель силу воздействия леса на душевное состояние человека.

Уже сам по себе зеленый цвет растительного мира является целебным, одним из самых полезных цветов для организма человека. Зеленый цвет — цвет жизни. Он успокаивающе действует на психику, способствует созданию положительных эмоций, хорошо влияет на зрение, снижает внутриглазное давление. Недаром врачи-окулисты в целях профилактики глаукомы рекомендуют носить очки с зелеными стеклами.

Чтобы полнее охарактеризовать значение, которое имеет лес для здоровья человека, следует еще добавить, что он — хранитель целебных минеральных вод. А

таких источников в уссурийской тайге немало. Некоторые из них уже давно служат людям, «легально» лечат недуги. Но много еще безвестных, не открытых или уже найденных, но еще не «узаконенных» источников. Слава «Шмаковки» и «Кульдура» давно перешагнула границы Дальнего Востока — эти курорты уже приобрели всесоюзную известность. Отрадно, что издавна известные «чистоводные» ключи с термальной радоновой водой, затерявшиеся в горах Сихотэ-Алиня в Приморье, в последнее время, наконец, стали развиваться в современный курорт. Знаменита, но до сего времени остается «золушкой» бальнеологическая лечебница «Ласточка». Неоправданно медленно завоевывают известность Мухенский и Алчанские источники минеральных вод типа Боржоми и всемирно известного французского курорта Виши. Немало в уссурийской тайге и других источников азотно-кремнистых и углекислых минеральных вод. Здесь уже выявлено, описано и частично используется около 30 целебных источников.

Нелишне напомнить, что лес, тайга играют далеко не последнюю скрипку в судьбе всех этих курортов и источников. В накоплении, регулировании и сбережении запасов минеральных вод лесу принадлежит важнейшая роль. Он незримо и бдительно охраняет и поддерживает постоянство этих родников здоровья. Вот наглядный пример: в пятидесятых годах нашего века стал заметно снижаться дебит минеральных источников Кавказских Минеральных Вод. Оказалось, что одной из причин этого является уменьшение лесистости данного района... Это — грозное, заслуживающее внимания предостережение! Надо прислушаться к нему и дальневосточникам: в погоне за кубометрами древесины нельзя оголять районы минеральных источников, лишать их зеленого ожерелья. Взятые «кубики» не заменят здоровья тысяч и тысяч людей.

Известно, что с незапамятных времен лес не толь-

 ко кормил, одевал и обогревал человека, но и воспитывал в наших предках силу и ловкость, выносливость и смелость. Жители лесных райнов всегда отличались как меткие стрелки, отменные следопыты, умелые проводники и находчивые разведчики. Уменье быстро и бесшумно взбираться на деревья и лазать по их кронам и ветвям в прошлом входило в обязательную подготовку воинов русских дружин. А разве в наше время мало примеров, подтверждающих роль леса в воспитании сильных духом и телом советских богатырей? Вспомним, например, признание Героя Советского Союза Алексея Маресьева: «И может быть, закалка в приамурской тайге дала мне силы победить смерть в смоленских лесах в сорок втором году». Легендарный разведчик Николай Кузнецов до войны работал лесоустроителем. Герой Советского Союза Евгений Дикопольцев провел детство и юность в окружении величественной уссурийской тайги. А кто не слышал о прославленном снайпере, амурском охотнике Максиме Пассаре, уничтожившем 230 гитлеровцев? Наш славный земляк, кадровый рабочий Вяземского леспромхоза Феодосий Стоцкий вернулся с фронта после Победы Героем Советского Союза.

А взять богатырей нашего спорта. Многократный чемпион СССР, трехкратный чемпион Олимпийских игр, семикратный чемпион мира Василий Алексеев, один из самых сильных людей планеты, с юношеских лет закалялся трудом в лесу, работая лесорубом, трелевщиком, грузчиком и сплавщиком, а впоследствии окончил лесной институт. Семикратный чемпион мира, трехкратный олимпийский чемпион, трехкратный чемпион Европы Александр Медведь родился и вырос в семье лесника. Известный в недавнем прошлом баскетболист Янис Круминьш до прихода в большой спорт был лесником.

Случайные ли это совпадения? Думается, что нет.

А сколько безвестных богатырей и героических воинов взрастил лес, влил в них силу и стойкость духа, обласкал их нежностью и закалил суровостью своей!

Таково, хотя и далеко не полное, значение леса для здоровья людей. Лес безвозмездно дарит людям то, что не купишь ни за какие деньги, — здоровье. Теперь уже не подлежит сомнению, что зеленые зоны — самые мощные производители чистого, активного и лечебного воздуха. Они — непревзойденные фильтры того воздуха, которым мы дышим.

Каковы же минимальные площади зеленых насаждений, необходимые на каждого городского жителя? Специалисты подсчитали, что в черте города такой наименьшей нормой являются 20—24 квадратных метра и дополнительно 100—150 квадратных метров в зеленой зоне вокруг города.

Для примера укажем, что в Хабаровске на каждого жителя приходится в среднем 18 квадратных метров зеленых насаждений (без зеленой пригородной зоны). В Уссурийске дело обстоит лучше: в 1961 году он занимал по этому показателю третье место в России. Беднее, чем Уссурийск и Хабаровск, озеленен Владивосток (без его пригородной зеленой зоны).

ЛЕСНАЯ АПТЕКА



Здесь в зарослях лесных, где все для сердца мило,
Где чистым воздухом так сладостно дышать,
Есть в травах и цветах целительная сила
Для всех умеющих их тайну разгадать.

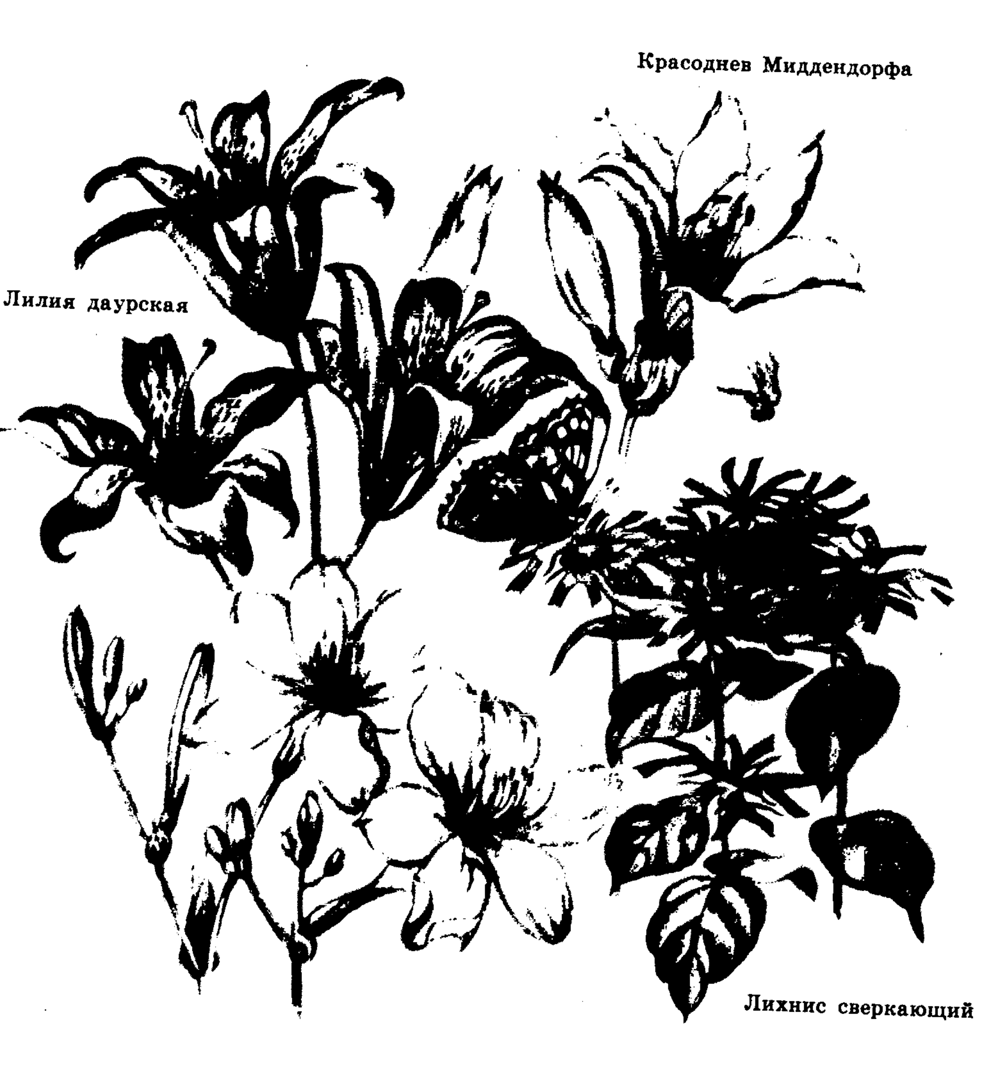
Вс. Рождественский

Лес — богатая зеленая аптека. «Только от смерти нет лекарства в лесу», — гласит древняя поговорка. И лес, тайга щедро дарят людям свои целебные сокровища.

Лечение лекарственным «зельем» — дарами леса и лугов — так же древне, как и болезни человека. У народов Востока лекарственные растения известны уже несколько тысяч лет. В глубину тысячелетий уходят истоки применения лекарственных растений и в нашей стране. «На всякую болесть зелье вырастает», — говорит старинная русская пословица. Археологические раскопки показали, что в Сибири, особенно на юге ее, люди пользовались лекарственными травами еще 5000 лет тому назад. В алтайских могильных курганах археологи находят специальную посуду для варки и растирания лекарственных трав, а также остатки засушенных целебных растений — кориандра, полыни, конопли и других. Сведения о лекарственных растениях восточных районов России содержались в донесениях первопроходцев и специальных людей — «травников». Служилый человек Семен Епишев в 1674 году отправил из Якутска царю челобитную с приложенными к ней растениями. «А таких, великий государь, лекарственных трав, которые растут по тем местам Сибири, в твоих государевых русских городах нет», — сообщал землепроходец. Присылаемые с просторов Сибири лекарственные растения изучались русскими учеными, первые анализы химического состава трав проводились в лаборатории Ломоносова.

Известный русский «врачебной науки доктор и повивального искусства профессор» Нестор Максимович Амбодик еще более двух веков назад писал: «Царство растений представляет человеку превеликое множество таких веществ, кои ему служат не токмо полезным и приятным питанием, но и составляют большую часть самых лучших, простейших и действительнейших лекарств, к сохранению его жизни и здоровия служащих».

Многое сделали для выявления, сбора и разведения лекарственных растений Восточной Сибири ссыльные


Красоднев Миддендорфа
Лилия даурская
Лихнис сверкающий
Красоднев малый


Ирис восточный
рис гладкий
рис одноцветковый

декабристы. Они лечились сами, лечили своих товарищей-ссыльных и местное население.

Да что там древность, уходящая в глубину столетий и тысячелетий! Взять хотя бы нашу современную медицинскую практику: из всех лекарственных средств, применяемых в медицине СССР, 45% приходится на препараты, приготовленные из растений. Почти половина лекарств! А что касается средств от сердечных болезней, то из растительного сырья их делается 80%! Это объясняется тем, что растения таят в себе множество химических веществ, оказывающих на организм человека самое разнообразное влияние. В растениях содержатся алкалоиды, гликозиды, полисахариды, эфирные масла, органические кислоты, аминокислоты, антибиотики, витамины, пигменты, химические элементы, смолы, масла, дубильные и другие вещества.

С лечебной и профилактической целью используются как все растения целиком, так и отдельные их части: цветки, плоды, семена, почки, листья, кора, стебли, корни, корневища, клубни, луковицы.

Несмотря на то, что современная научная медицина с помощью химии и других наук обогатилась огромным количеством новых синтетических лечебных средств, лекарства из растений не сдают своих позиций в борьбе с человеческими недугами. При этом многие «зеленые лекари», имея многовековой «стаж», остаются до сих пор неизменными. Таковы, например, валерьяна, ландыш, горицвет, женьшень, шиповник и еще множество «нестареющих» целебных представителей зеленого царства. Лечебные препараты из растений часто оказываются долговечнее, чем некоторые нашумевшие, но быстро забытые «знаменитые» синтетические лекарства. Немаловажно и то, что лечебные средства, полученные из своих, отечественных лекарственных растений, как правило, значительно дешевле лекарств, изготовленных синтетическим путем или завезенных из-за рубежа.

Современная научная медицина унаследовала от имеющей древнюю историю народной медицины многие растительные лекарственные средства. И это вполне закономерно. Уместно вспомнить высказывание на этот счет Гиппократа — врача Древней Греции: «Не следует краснеть заимствовать у народа средства, служащие его исцелению». Да и наш великий соотечественник Ломоносов придерживался того же мнения. Размышляя о «сохранении и размножении российского народа», ученый указывал в 1766 году на необходимость использовать народные лечебные средства и призывал «при этом не забывать, что наши бабки и лекари с пользою вообще употребляют».

Ученик Ломоносова, солдатский сын, один из первых академиков России — И. И. Лепехин, много сделавший для развития русской медицины, с особым интересом и глубоким пониманием относился к тем лекарственным травам, которыми пользовался народ. Он писал, что «лучшие лекарственные средства не умствованием врачей, но употреблением простолюдинов открыты были».

Советская медицина, не доверяя слепо «бабкам» и «лекарям», глубоко научными методами отбирает на свое вооружение все лучшее из того, что накопила за века народная мудрость. Ибо, как сказал А. И. Герцен, «ничто не может быть ошибочнее, как отбрасывать прошедшее, служившее для достижения настоящего».

Потребность и интерес к лекарственным растениям из года в год возрастает. И очень досадно, что к этому дару природы «примазываются» всякого рода дельцы, «знатоки» и «лекари». То в образе заросшего бородой (для солидности!) молодого человека, то в виде гладко выбритого (для достопочтенности!) старичка, а то в качестве заправской знахарки они снуют и рыщут на вокзалах и в пассажирских поездах, на рынках и в подъездах домов, назойливо предлагая доверчивым

людям «редкие» травы «от всех болезней». Остерегайтесь, читатель, не верьте россказням этих невежд, обычно не сведущих ни в ботанике, ни в медицине!

В Советском Союзе лекарственным средствам из мира растений придается большое значение. В наше время изучением лекарственных растений занимаются почти все медицинские институты и многие научные учреждения страны, в том числе и Дальнего Востока. Ведущая роль в этой работе на востоке страны принадлежит Институту биологически активных веществ Дальневосточного научного центра Академии наук СССР, находящемуся во Владивостоке. В Приморском крае в глубине уссурийской тайги в совхозе «Женьшень» выращивается не только «корень жизни», но и другие лекарственные травы.

Уссурийская тайга богата лекарственными растениями. Здесь их в общей сложности — и очень ценных, всесторонне изученных, и второстепенных, еще не полностью проверенных, — около трехсот видов. Среди этих растений есть много таких, которые уже давно применяются в народной медицине, но пока еще не вошли в научную фармакопею. Нужно время и труд специалистов, чтобы они получили признание. Вот где широкое поле деятельности для исследователей — фармакологов, химиков, биологов, врачей!

Среди дальневосточных «зеленых целителей» есть немало и таких, которые нигде больше в стране в диком виде не встречаются. Таковы, например, женьшень и его сородичи — аралия, заманиха, элеутерококк и другие представители семейства аралиевых; таков лимонник китайский и еще многие другие растения.

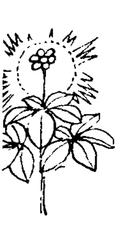
Ассортимент и качество заготавливаемых на Дальнем Востоке лекарственных растений и препаратов из них растут из года в год. Но и спрос на эти лекарственные средства огромен, причем не только в Советском Союзе, но и за рубежом. Достаточно сказать, что

 продукция Хабаровского химико-фармацевтического завода уже сейчас экспортируется в Болгарию, Вьетнам, Польшу, Йемен, Ирак, Иран, Кению, Нигерию, Ливию, Новую Зеландию, Гвинею, США, Эфиопию, Японию и другие страны, не говоря уже о том, что лекарства из даров уссурийской тайги получают от дальневосточников все наши 15 союзных республик.

Каковы же они, хотя бы наиболее ценные представители нашей «зеленой аптеки», которые почти не встречаются за пределами уссурийской тайги, а интерес к которым проявляется не только в нашей стране, но и за рубежом? Разговор о них следует, конечно, начать с «могучей кучки» — с богатырского семейства аралиевых, по названию возглавляемого аралией, а по древней славе и ценности — женьшенем.

Нужно, однако, оговориться, что приводимые ниже сведения о дальневосточных лекарственных растениях не могут служить ни справочным пособием, ни, тем более, «лечебником» для самоврачевания. Наша цель — дать читателю хотя бы примерное представление о разнообразии «зеленых целителей» уссурийской тайги и о широком диапазоне их лекарственных свойств.

Итак, слово о них, о лекарственных растениях нашей тайги.



ЖЕНЬШЕНЬ

Ты шептал заклятья в укоризне,
И надежды таяли в пути,
Но женьшень — целебный корень жизни
Все же посчастливилось найти.

П. Комаров

Женьшень... Как много у него громких названий! «Корень жизни» — это от тысячелетней веры в то, что он дарует жизнь даже умирающему. «Человек-корень» — по некоторому, часто весьма отдаленному сход-

ству его корня с фигурой человека: мобилизовав фантазию, можно найти в нем и подобие головы, и туловище с руками и ногами. «Панцуй» — неистово кричат счастливчики, нашедшие драгоценный корень. «Панакс» — латинское название растения, присвоенное ему ботаниками еще в 1753 году. Похоже, что это название произошло от «панацеи» — средства от всех болезней.

Женьшень... Сколько легенд и сказаний, сколько правды и небылиц передается о нем людьми из поколения в поколение! Уже около пяти тысяч лет женьшень известен у народов Азии. Извечно слыл он средством, дарующим человеку силы, выносливость, долголетие и даже возвращающим старым людям молодость. За него имущие владыки-старцы отдавали свои сокровища. Больные же бедняки умирали в мечтах разбогатеть и когда-то приобрести спасительное средство...

И кажется странным, что к этому прославленному «чуду» долгое время оставалась равнодушной и глухой научная медицина. Лишь сравнительно недавно лед равнодушия ученых тронулся, а вскоре и полностью растаял.

По-настоящему, научно женьшень «раскрыт» для лечебных целей лишь в последние десятилетия. Правда, русские ученые проявляли заметный интерес к женьшеню еще в XIX веке. Затем, примерно в тридцатых годах нашего столетия, наибольшую заинтересованность в научном познании «корня жизни» проявила Япония. А начиная с сороковых годов центром научного изучения женьшеня вновь стала наша страна. Это видно хотя бы из того, что в перечне литературы по женьшеню, опубликованной в мире за всю историю его изучения, труды русских и советских авторов составляют более 50%.

В наше время наука объективно доказала, что препараты женьшеня (а они выпускаются в виде настоек, порошков, жидкого экстракта и таблеток) обладают

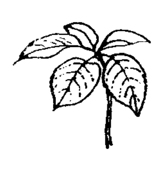
 тонизирующим и стимулирующим действием. Прием этих препаратов (разумеется, по рекомендации врачей!) повышает работоспособность человека, главным образом умственную. Кроме того, женьшень повышает сопротивляемость организма влиянию вредных факторов и устойчивость к заболеваниям, снижает содержание сахара в крови, увеличивает содержание в ней гемоглобина у практически здоровых людей, способствует более успешному заживлению ран. Принимать препараты женьшеня как общеукрепляющее и профилактическое средство против заболеваний полезно многим здоровым, но переутомленным людям. Особенно же нужен женьшень людям, выздоравливающим после тяжелых болезней и перенесшим операции.

Интересно, что эффективность женьшеня зависит от времени года. Наиболее полезным он оказывается осенью и зимой.

Каков же он, этот прославленный, легендарный женьшень? Это — многолетнее травянистое растение из древнейшего семейства аралиевых. Женьшень, произрастающий в уссурийской тайге, называется в ботанике женьшенем настоящим. Кроме него известно еще четыре вида женьшеня: японский, встречающийся в Японии, ложный, растущий в Гималаях, и еще два иноземных вида. В пределах СССР женьшень настоящий в диком виде встречается только в Приморском крае и на юге Хабаровского края. Севернее бассейна Хора и восточнее бухты Терней он сейчас не встречается. А было время, как указывал Пржевальский, женьшень продвигался до села Троицкого на Амуре.

Стебель женьшеня обычно одиночный и прямой, гладкий снаружи, полый внутри, достигает высоты 60—80 сантиметров. На верху стебля у многолетнего женьшеня сидят в виде мутовки несколько листьев. Они на длинных черешках, пальчатые, обычно пятираздельные (похожие на листья элеутерококка!), очень редко —

трех—восьмираздельные. Длина листьев крупных многолетних экземпляров достигает 30—40 сантиметров, а у одно-двухлетних растений — 12—15 сантиметров. Доли листьев (листочки) ланцетной формы, остропильчатые по краю, почти голые, лишь с одиночными волосками по жилкам.



Иногда приходится слышать от «знатоков», что по количеству листьев в мутовке можно судить о возрасте женьшеня: «трехлистка» — значит растению три года, а у пятилетнего женьшеня, дескать, в розетке пять листьев. Это далеко от истины. Дело в том, что на первом году жизни (нередко — на втором, третьем, а иногда и до восьмилетнего возраста) у женьшеня развивается только один трехраздельный лист, причем стеблем у такого растения как бы служит черешок того же единственного листа. Затем, с возрастом, появляется один пятираздельный лист, а еще позднее — мутовка, сначала из двух листьев, а потом — из трех, и так до шести; в очень редких случаях в мутовке насчитывается семь листьев. Срок сменяемости однолистных побегов на многолистные непостоянен и зависит не только от возраста растения, но и от условий его произрастания.

Цветки мелкие, невзрачные, обоеполые, собраны в виде простого зонтика на верхушке цветочной стрелки, выходящей вертикально из центра листовой мутовки. Казалось бы, на поиски женьшеня надо выходить в пору его цветения — в июне, чтобы по распустившимся цветкам легче было находить «панцуй». Ан, нет! Цветки женьшеня совсем неброские, зеленовато-белые. Вот его плоды — другое дело: как только они созреют к середине августа и станут ярко-красными, женьшень сам «обнаруживает» себя. Плоды рубинами горят до начала октября, до отмирания стебля женьшеня, — вот сколько времени отпущено «корневщикам»! Плод представляет собой ягодообразную костянку размером с



 мелкую горошинку, а по форме напоминает фасолину. Внутри плода — одно-два, очень редко — три неправильно округлых семени с шероховатой светло-желтой поверхностью.

Самое драгоценное в женьшене — его корневая система. Она состоит из верхней части — «шейки», а точнее — корневища и собственно корня. Общая длина корневой системы (шейки и корня) у крупных экземпляров иногда достигает 70 сантиметров.

На корневище («шейке») развивается несколько спящих почек и большей частью — одна (редко 2—3) зимующая почка, идущая в зиму самой развитой. Из нее-то и развиваются весной стебель, листья и цветонос растения. Если зимующая почка окажется недоразвитой, чем-либо поврежденной или вовсе погибшей, то стебель с листьями и цветками не разовьется. В этом случае корень женьшеня остается «спящим» в течение двух лет, пока не образуется новая зимующая почка. Бывает, что корень женьшеня «спит» не два, а шесть и более лет, затем продолжает обычную жизнь.



«Шейка» (корневище) по длине и толщине уступает собственно корню. На поверхности «шейки» заметны углубления: это — следы прикрепления к ней ежегодно отмирающих стеблей женьшеня. По количеству этих «корявинок» можно подсчитать примерный возраст корня. Советским ученым удалось установить, что женьшень живет значительно больше ста лет.

Собственно корень имеет стержневую форму, обычно с довольно крупными ответвлениями и придаточными корешками, иногда напоминающими руки и ноги человека.

Снаружи корень беловато-серый, а внутри — белый, сочный, со своеобразным «женьшеневым» запахом. Вес корня зависит от возраста и развития растения. До пяти лет он обычно не превышает 1—1,5 грамма, у 20—25-летних экземпляров — 20—25 граммов. Сто-

граммовые и более крупные корни — не редкость в уссурийской тайге. Так, в 1971 году в Дальнереченском районе Приморского края был найден корень весом 320 граммов. У этого растения вместо обычного одного стебля было целых пять, а высота их превышала метр. Об этой находке сообщала газета «Тихоокеанская звезда» 19 сентября 1971 года. А газета «Лесная промышленность» 25 октября 1973 года рассказала, что в верховьях реки Бикин лесорубы нашли женьшень, вес корня которого достигал 363 граммов. Удачливым заготовителям древесины было выплачено вознаграждение в размере 700 рублей.

Женьшень — растение редкое. Даже в южных районах Приморья, в прошлом довольно богатых женьшенем, встреча с ним в тайге сейчас считается огромной удачей. Да оно и понятно. Ведь уже много десятилетий интенсивно добывается это драгоценное растение. Да и площадь целины женьшеневой — кедрово-широколиственная тайга — неизбежно сокращается: осваивается, обживается, прорезается дорогами, становится доступной массе искателей дорогого корня. Теперь за женьшенем устремляется почти такая же людская масса, как за грибами. Одним словом, поубавилось в тайге женьшеня. И приходится только удивляться, насколько же богата наша тайга, если из года в год позволяет выполнять планы заготовки корня. А как-никак эта единственная в стране поставщица дикорастущего женьшеня ежегодно дает на здоровье людям по 150—200 килограммов «корня жизни». Разумеется, это ничтожно мало. Выход — в искусственном выращивании женьшеня.

Искусственно выращенный женьшень обладает теми же лечебными свойствами, что и дикорастущий, с той лишь разницей, что «культурный» менее активен, чем дикий. Это установлено исследованиями советских ученых.

 В первую очередь разводить женьшень нужно в зоне его естественного произрастания, на его родине. Начало этому уже положено: в Приморье есть, пока единственный на Дальнем Востоке, специализированный совхоз «Женьшень». Но его продукция — капля в море, совхоз не в силах даже частично удовлетворить непрерывно растущую потребность в лекарственном корне.

Где же, в каких местах следует «пытать счастье» найти дикорастущий женьшень? Он встречается, как правило, в кедрово-широколиственных лесах, покрывающих склоны отрогов Сихотэ-Алиня. В широких долинах рек найти «корень» маловероятно. Его стихия — горные склоны всех направлений (а не только северных, как часто говорят!). В горы он поднимается до 500—700 метров над уровнем моря. Чаще всего он таится в укромных, затененных уголках «джунглей», образованных реликтовыми деревьями, кустарниками, лианами и папоротниками. Реже женьшень можно встретить в кедрово-елово-широколиственных лесах и уж совсем редко — в кленово- и дубово-липовых и других широколиственных типах леса.

Женьшень очень редок, но зато уж если попадется один экземпляр, то осмотрись внимательней вокруг него: частенько поблизости найдутся члены его «семьи». И никакой таинственной «загадки» в этом нет: экземпляры покрупнее, роняя год от года ягоды на землю, обеспечивают появление вокруг себя разновозрастных растений. Таким путем образуются «семьи» из 5—10, а изредка даже и нескольких десятков экземпляров. Например, в верховьях реки Комаровки в Приморье нам с отрядом лесоустроителей довелось обнаружить группу, включавшую до трех десятков растений.

Женьшень найти трудно. Но и выкопать его из земли тоже непросто. Сделать это надо не спеша, умеючи, сохранив все ответвления и мельчайшие корешки, пере-

плетенные в почве с корнями других растений. Бикинский корень, о котором говорилось выше, даже умелые добытчики извлекали из земли целых три часа!

Выкопанный из земли корень кладут в лубок — коробку, сделанную из свежеснятой кедровой коры или бересты. Внутри лубок выстилают мхом и насыпают той земли, на которой рос женьшень. Завернутый в такое ложе, корень сохраняется от высыхания до его сдачи на заготовительный пункт. В домашних условиях женьшень сушить нельзя.

Когда же следует выкапывать корни женьшеня? Этот вопрос непраздный. С ним считаются все, кто заботится, во-первых, о наилучшем лекарственном качестве корня и, во-вторых, о воспроизводстве его запасов в тайге. Наилучшими лечебными свойствами обладают корни, выкопанные не раньше середины августа. Именно тогда легче и находить женьшень, так как к этому времени созревают его ярко-красные, хорошо заметные в лесу, плоды. Выкопав корень плодоносящего растения (а молодые, неплодоносящие экземпляры и выкапывать не следует!), сознательный искатель женьшеня тут же или в другом «женьшеневом» месте по-хозяйски посеет его зрелые семена. Заделывать их в почву следует примерно на глубину двух сантиметров, не нарушая лесной подстилки. От времени посева семян до их прорастания проходит около двух лет.

Таков, в общих чертах, овеянный древней славой и опутанный паутиной легенд и небылиц женьшень. Может показаться, что мы уделили ему много внимания. Но, право, он стоит этого. Между прочим, его слава и популярность как целебного растения в последнее время, в связи с выходом на «лечебную арену» элеутерококка, чуть было не померкли. Но «корень жизни» устоял против «конкурента» и остался непревзойденным по лечебным свойствам среди всех своих собратьев по семейству аралиевых.

ЗАМАНИХА



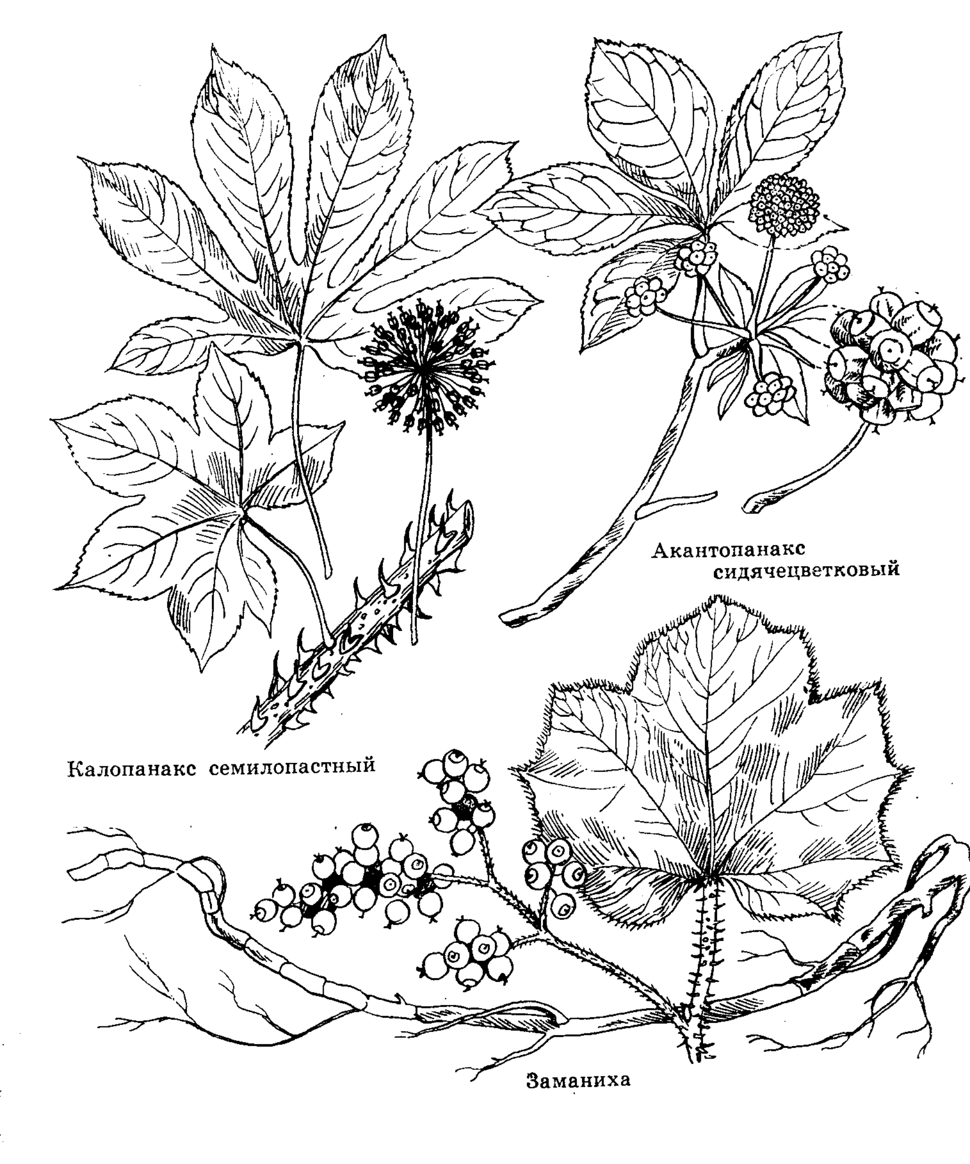
Этот кустарник или миниатюрное деревце до полутора метров высоты ботаники называют эхинопанаксом высоким. Его прямой, почти неветвящийся светло-серый стволик усажен тонкими игольчатыми шипиками длиной 3—10 миллиметров. Листья округлые, неглубоко-пяти- или семилопастные, покрытые по краям и снизу мелкими шипиками, сосредоточены в основном у вершины стволика. Мелкие, невзрачные, желтовато-зеленые цветки собраны в небольшие простые зонтики, составляющие в свою очередь верхушечную кисть до 15—20 сантиметров длины. Желтовато-красные костянковидные несъедобные плоды имеют округло-сплюснутую форму, около 10 миллиметров длины и содержат внутри пару косточек. Корни длинные, цилиндрические, с малочисленными тонкими ответвлениями, при растирании издают сильный характерный запах, а на вкус горьковаты и слегка жгучие. В корнях содержатся гликозиды, эфирное масло, смолистые и другие вещества.



Встречается заманиха группами или небольшими зарослями в горных, чаще — подгольцовых елово-пихтовых, а также каменноберезовых лесах, причем только на юге Приморья, почти не продвигаясь севернее Партизанских гор.

Заманиха — первое, после женьшеня, растение из семейства аралиевых, привлекшее внимание советских ученых. Оказалось, что она является лекарственным растением, могущим в какой-то степени заменить женьшень. Фармацевтическая промышленность выпускает настойку корней заманихи. Ее принимают по назначению врача в качестве средства, стимулирующего центральную нервную систему, а также усиливающего сердечную деятельность и повышающего кровяное давление.

Корни заманихи выкапывают в конце лета и осенью,


Акантопанакс
сидячецветковый
Калопанакс семилопастный
Заманиха

в период созревания плодов. В связи со сравнительно небольшой территорией произрастания заманихи и массовыми заготовками ее корней необходимы ограничительные меры и содействие восстановлению ее запасов. Очень уж рьяно, пожалуй, без учета природных возможностей, стали корчевать заманиху, как только стало известно, что она — «заменитель» женьшеня.

СЕСТРА ЖЕНЬШЕНЯ



Аралия маньчжурская — второе по величине (после диморфанта, или калопанакса) деревцо из семейства аралиевых. Ее прямые неразветвленные или слегка ветвистые в верхней части стволы в южных районах достигают 12—15 метров высоты. На севере же ее ареала это — маловетвистый куст. Стволы и ветви маньчжурской аралии усеяны крупными шипами.

Огромные, до метра длины, очередные двояко- или троякоперистые, покрытые редкими мелкими шипиками сложные листья, обычно сосредоточенные у самой вершины деревца, придают ему вид «уссурийской пальмы».

Мелкие бледно-кремовые душистые цветки собраны в огромные сложные соцветия, венчающие вершины стволов и ветвей. Цветут эти пышные «шапки» в конце июля—августе. Сине-черные мелкие бусинки ягодообразных сочных плодов созревают в конце сентября. До глубокой осени крупные метелки ягод, изогнувшись под собственной тяжестью, украшают верхушки «пальм».

Распространена маньчжурская аралия только в уссурийской тайге — в Приморье и Приамурье, спускаясь по Амуру почти до Комсомольска. Растет она на прогалинах и по опушкам смешанных и лиственных лесов, у скал и каменистых россыпей, на вырубках и гарях. Встречается одиночно или группами, нередко

образуя труднопроходимые заросли. В горы поднимается до 600—700 метров над уровнем моря.

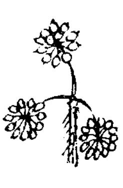
Веками слыла эта красавица «чертовым деревом». Из-за назойливых и далеко не безобидных шипов не замечали люди в этом «нетронь-дереве» ни пальмовидного наряда, ни пышного цветения, ни экзотических его красот. А ведь аралия очень эффектно выглядела бы в аллеях, на опушках, в прогалинах, в одиночных и групповых парковых посадках. Пригодна она и для устройства непроходимых живых оград. К тому же эта «сестра» женьшеня зимостойка и вынослива, нетребовательна к почве, быстро растет и вдобавок — отличный медонос. Но главная ценность аралии — в ее лечебных свойствах. Советские ученые обнаружили во всех частях растения гликозиды и сапонины. В коре корней и стволиков, а также в листьях аралии найдены алкалоиды. Кора содержит также камеди и эфирные масла, а корни — значительное количество крахмала. Фармацевтическая промышленность готовит из ее корней лекарственные препараты, в частности 20-процентную настойку на 70° спирте. Считается, что настойка аралии улучшает общее состояние, повышает аппетит и нормализует сон больных, снимает чувство усталости, повышает работоспособность (причем в большей степени физическую, чем умственную), укрепляет нервную систему. Она используется как вспомогательное средство при лечении болезней нервной системы и для повышения физической работоспособности здоровых людей. Ее рекомендуют также людям, выздоравливающим после тяжелых болезней. Однако повышенные дозы настойки аралии маньчжурской токсичны, поэтому применять ее нужно только по назначению врача и под его наблюдением.

Разводить маньчжурскую аралию можно корневыми отпрысками, корневыми черенками и семенами. Свежесобранные семена имеют хорошую всхожесть. Для ве-

 сеннего посева их необходимо стратифицировать в течение двух месяцев. Очень мелкие всходы аралии нежны и нуждаются в защите и тщательном уходе.

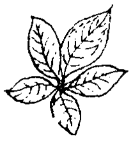
Заготавливать корни аралии следует ранней весной или поздней осенью. Их выкапывают из земли лопатой или мотыгой, очищают от земли и мелких корешков, обмывают от остатков приставшей почвы и разрубают на кусочки длиной 10—12 сантиметров, а наиболее толстые раскалывают вдоль. Затем корни сушат при температуре не выше 30° в теплом помещении или в сушилке.

ЭЛЕУТЕРОКОКК КОЛЮЧИЙ



Есть у этого «брата» женьшеня и другие названия: у ботаников он еще и свободноягодник, а в народе — «дикий перец», «нетронник» да еще и «чертов куст», аналогично аралии, слывущей «чертовым деревом». Не названия, а сплошные ругательства! А все из-за шипов, покрывающих стволики и побеги. Но в отличие от аралии шипы у элеутерококка очень тонкие, ломкие, слегка направленные вниз, особенно густые в верхней части побегов.

Элеутерококк распространен в лесах Приморья, юга Приамурья и на южной половине Сахалина. Растет он как подлесок в смешанных, реже — в хвойных лесах по горным склонам, увалам и предгорьям. В горы поднимается до 600—800 метров над уровнем моря. Это — маловетвистый, 1,5—2, реже — до 3—4 метров высоты куст со светло-серыми старыми и желтоватыми молодыми шиповатыми побегами. Его листья очень похожи на листья женьшеня: пятипальчатосложные, с остроконечными обратнояйцевидными листочками. Цветки мелкие, пахучие, на одних кустах — обоеполые, на других — мужские, а на третьих — женские, причем женские (пестичные) — желто-



ватые, а мужские (тычиночные) — бледно-фиолетовые, сидят на сравнительно длинных тонких ножках и собраны в рыхлые шаровидные зонтики, украшающие концы побегов. Ягодообразные черные, чуть продолговатые, около 7—9 миллиметров длины несъедобные плоды красивыми пониклыми бонбоньерками-зонтиками венчают верхушки побегов. Цветет элеутерококк довольно поздно — в конце июля и августе, а плоды, созрев в сентябре — октябре, долго еще остаются на кустах, чернея даже на фоне заснеженного леса.

Элеутерококк теневынослив, зимостоек, нетребователен к почве, но пышнее разрастается на плодородных землях. Он декоративен и своими крупными пальчатыми листьями, и оригинальными шаровидными соцветиями, и лоснящимися черными плодами. Благодаря своей «неприступности» пригоден для устройства зеленых бордюров и оград. Ко всему этому элеутерококк — позднелетний медонос.

В середине пятидесятых годов текущего столетия слава скромного обитателя дальневосточных лесов молниеносно распространилась по нашей стране и за рубежом. «Куст бодрости», «эликсир здоровья», «таежный богатырь», «заменитель женьшеня» — каких только громких названий не надавали этому кустарнику авторы солидных книг и журналисты! А началось все с того, что дальневосточные исследователи нашли в элеутерококке целый ряд веществ (гликозидов), оказывающих стимулирующее действие на организм человека. Наиболее ценными являются его корневища, содержащие большое количество лекарственных веществ. Особенно богаты ими они ранней весной или поздней осенью, когда и следует их заготавливать. В листьях также имеются лекарственные вещества, но значительно меньше, чем в корнях.

Экстракт корневища элеутерококка усиливает как физическую, так и умственную работоспособность. Ме-

 дики утверждают, что повторные приемы препаратов элеутерококка увеличивают содержание гемоглобина в крови, снижают концентрацию в ней сахара, повышают жизненную емкость легких и вес тела, укрепляют мышечную силу и оказывают на организм общеукрепляющее действие. Считают, что под влиянием препаратов элеутерококка у человека вырабатывается приспосабливаемость и невосприимчивость к неблагоприятным факторам, быстрее заживляются раны.

Препараты элеутерококка считаются неядовитыми, но их нельзя применять при острых инфекционных заболеваниях. И вообще без ведома врача употреблять их не рекомендуется. В аптеках продается жидкий экстракт корней элеутерококка.

Препараты элеутерококка применяются также в сельском хозяйстве: они ускоряют рост молодняка, повышают жизнестойкость животных, снижают яловость коров, увеличивают надои молока, яйценосность домашней птицы, повышают активность пчел при сборе нектара.

Для фармацевтической промышленности заготавливают корневища элеутерококка. С этой целью выкорчевывают кусты, отрубают надземную часть. Отряхнув с корневищ почву, быстро промывают их в холодной воде и затем сушат в теплом и проветриваемом помещении. Перед сушкой корневища разрубают на части, а толстомерные, длиной 8 сантиметров, раскалывают вдоль. Высушенные корневища хранят в сухих и проветриваемых помещениях.

АКАНТОПАНАКС СИДЯЧЕЦВЕТКОВЫЙ

Такое замысловатое название (язык сломаешь!) носит крупный и маловетвистый куст или деревцо до 4 метров высоты из семейства аралиевых. На светло-серых стволиках и желтоватых молодых побегах изред-

ка сидят одиночные, расширенные к основанию, некрупные шипы. Длинночерешковые сложные листья, как у женьшеня и элеутерококка, состоят из пяти, а самые верхние на побегах — из трех-четырех продолговато-эллиптических листочков. Мелкие темно-коричневые цветки скучены в плотные головки-зонтики, которые в свою очередь сгруппированы на концах побегов по нескольку штук. Цветет акантопанакс в августе. Черные, ягодообразные, продолговатые, около сантиметра длиной несъедобные плоды созревают в сентябре — октябре, а иногда и вовсе не успевают вызреть из-за ранних осенних заморозков.

Неприхотливый и теневыносливый акантопанакс растет одиночно и группами кустов по опушкам, среди кустарников, по возвышенным местам речных долин, не поднимаясь в горы выше 300 метров над уровнем моря. Распространен он по всей зоне уссурийской тайги — в Приморье и Среднем Приамурье.

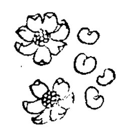
Акантопанакс позднее других своих собратьев по семейству аралиевых заинтересовал советских ученых как лекарственное растение. Оказалось, что и он, подобно другим аралиевым, обладает стимулирующим действием на центральную нервную систему, повышает физическую и умственную работоспособность организма, а также его сопротивляемость многим неблагоприятным факторам. В странах Юго-Восточной Азии настойку корней акантопанакса применяют при простуде и ревматизме, а также в качестве бодрящего средства.

ПЛОД ПЯТИ ВКУСОВ



Славе лимонника могли бы позавидовать многие его зеленые собратья. С глубокой старины известен он жителям Дальнего Востока. Но научно лимонник был впервые описан русским ботаником Н. С. Турчаниновым в 1867 году.

Типичный представитель субтропической растительности, лимонник принадлежит к семейству магнолиевых (впрочем, в последнее время его стали относить к лимонниковым). Он издавна слывет как ценнейшее лекарственное растение. Коренным дальневосточникам — русским, нанайцам, удэгейцам — хорошо известно, что лимонник устраняет усталость, возвращает силы, придает бодрость. Отправляясь на охоту и в таежные походы, они часто берут с собой сушеные плоды или семена лимонника, а на привалах вместо чая заваривают его листья или кусочки лианы. «Гольды* видят в них подкрепляющее средство и зимой берут на охоту ягоды схизандры (латинское название лимонника), как индейцы Чили или Перу — листья кола», — писал в 1903 году академик В. Л. Комаров.



Лимонник — вьющаяся деревянистая лиана до 10—15 метров длины и 1—3 сантиметра толщины, покрытая коричневой шелушащейся корой. Все части растения при растирании издают характерный лимонный запах. Отсюда и название — лимонник. В конце мая лимонник покрывается ярко-зелеными глянцевыми листьями. А в июне вокруг лиан струится тонкий аромат: это раскрылись нежно-розовые, хрупкие, словно отлитые из воска, цветки лимонника. Цветение длится недели полторы, и весь этот срок пчелы собирают нектар и пыльцу.

К концу лета из каждого женского цветка образуется кистевидное соплодие из многочисленных ягод, созревающих в сентябре. Золотую осень лианы лимонника встречают увешанными ярко-красными плодами. Таким нарядным, в рубиновых подвесках-гроздьях, лимонник остается и после листопада, до глубокой осени, а часто и на зиму. Плотная оболочка предохраняет плоды от полного высыхания, а содержащиеся в них кислоты — от промерзания даже в сильные моро-

* Гольды — старое название нанайцев.

зы. Продолговато-округлой формы, чуть больше полусантиметра в диаметре, покрытые кожистой оболочкой и с одним (реже — двумя) почковидными светло-коричневыми семенами внутри, плоды имеют очень сложный химический состав. Они, считая от их сухого веса, содержат до 19% сахаристых веществ, лимонной кислоты — до 11, яблочной — до 8, винной — до 2, белковых веществ — до 10, эфирных масел — до 0,9%. В плодах имеются также витамины, пектин. На вкус плоды горьковато-кислые и вяжущие. В общем, в свежем виде они малосъедобны. Если кто-либо и ест их, то не из-за вкуса, а больше из сознания того, что они полезны.

Самое ценное в лимоннике — его семена, содержащие около 0,12% основного тонизирующего вещества — схизандрина. Кроме него в семенах имеются эфирные и жирные масла. Если раскусить плод лимонника, то почувствуется целый букет вкусов. Он и сладковат, и кислит, чуточку отдает соленым, заметно горчит и изрядно вяжет во рту. Видимо, не зря он издавна слывет в народе «плодом с пятью вкусами».

Несмотря на давнюю известность лимонника в народной медицине, только в советское время он был по-настоящему исследован и выявлены его лекарственные свойства. Главным действующим началом лимонника считается схизандрин, выделенный из его семян в виде кристаллического безазотистого вещества. В настоящее время лимонник введен в научную медицину в качестве средства, возбуждающего центральную нервную систему и стимулирующего сердечно-сосудистую систему и дыхание. Хорошее действие лимонник оказывает на здоровых, но физически или умственно переутомленных людей. На смену усталости и вялости приходит бодрость и жизнерадостность. Даже зрение становится острее. Применяется лимонник в виде настойки, порошков и таблеток, но, разумеется, только

 по назначению врачей, иначе вместо пользы он может оказать вредное, а иногда и непоправимое действие.

Плоды лимонника ценны не только лекарственными свойствами. Они широко используются в ликеро-водочном и кондитерском производстве. Из них готовят начинки для конфет, сиропы, морсы, а из сока плодов в домашних условиях варят кисели, компоты, квас, варенье. Содержащиеся во всем растении ароматические эфирные вещества используют в парфюмерии.

Урожайность лимонника весьма непостоянна. Хорошие урожаи бывают через два-три малоурожайных года. В лучшие годы с одной крупной лианы можно снять до двух килограммов плодов, а с гектара, в зависимости от плотности зарослей лиан и условий их произрастания, — от 50 до 1500 килограммов. Наилучшие урожаи наблюдаются в умеренно изреженных смешанных лесах речных долин.

Собирать плоды лимонника, если не считать трудность переходов по его зарослям, сравнительно легко. За день при среднем урожае сборщик обычно набирает 20—35 килограммов плодов в кистях. Лучшей тарой для лимонника являются легкие фанерные ящики с полиэтиленовыми кульками внутри, эмалированные (но не оцинкованные!) ведра, берестяные туеса.

Лимонник — замечательное декоративное растение. Его блестящие лианы с глянцевой листвой, нежными ароматными цветками и ярко-красными гроздьями плодов украшают парки и сады, стены, трельяжи, веранды и беседки.



Вырастить лимонник можно из семян, корневых черенков или из отводков. Для весеннего посева семена нуждаются в стратификации в течение 80—100 дней, а для осеннего посева такая подготовка семян не нужна.

Чтобы лимонник нормально развивался, отлично рос и хорошо плодоносил, надо не так уж много: плодородную, рыхлую и умеренно влажную почву и достаточную

освещенность. Правда, его всходы и молодые растеньица нуждаются в слабом затенении. Ну, а уж когда станут взрослыми, тогда им солнца только подавай!

АДОНИС АМУРСКИЙ (ГОРИЦВЕТ)



Дальневосточники называют его подснежником. Но очень уж многолико это название — подснежник! В одних районах страны он голубой, в других — белый. А наш, дальневосточный, — золотой.

Горицвет — травянистый многолетник из семейства лютиковых с коротким толстым корневищем и отходящими от него тонкими корнями. Его красивые трояко-перисторассеченные листья очень привлекательны и появляются лишь после цветения адониса. Цветет он очень рано. Еще в лощинах белеет снег и под каблуками сквозь ковер прошлогодних листьев простукивается мерзлая земля, а на солнечных лужайках среди леса уже расцветает этот пионер весны.

По своей природе адонис — эфемероид, то есть он имеет очень короткий период вегетации. Полный цикл своего развития — от всходов до созревания семян он успевает пройти всего за месяц с небольшим.

Совсем недолго адонис радует людей своими лучистыми блестками-цветками, но люб он всем за то, что первым открывает дальневосточную весну. И пчелы рады горицвету: с его цветков они берут обильную пыльцу, так необходимую им ранней весной.

Адонис — известное лекарственное растение сердечного действия. В нем содержатся гликозиды адонидин и цимарин, а также сапонины. Получаемые из него препараты — адонизид, микстура и таблетки Бехтерева — успокаивающе действует на нервную систему.

Заготавливать для фармацевтической промышленности следует листья горицвета, которые появляются после отцветания растения — в мае. Собранные листья

 необходимо быстро высушить в сушилке при температуре 50—60°. Замедленная сушка снижает качество лекарственного сырья.

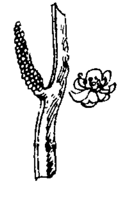
ТАТАРСКОЕ ЗЕЛЬЕ — АИР



Бывая у тихих речных заводей, возле озер с заболоченными берегами или у старых прудов, поросших травами, присмотритесь, нет ли там интересного лекарственного растения из семейства ароидных — аира. Впрочем, эта многолетняя болотная трава из семейства ароидных известна в народе и как ирный корень, ир, лепеха, татарское зелье.

У аира узкие мечевидные листья длиной до метра, у основания плотно охватывающие друг друга. Они отходят пучками от концов ползучих корневищ, залегающих на илистом дне водоема или на сырых его берегах. Корневище укореняется в почве многочисленными, расположенными на нижней его стороне, шнуровидными корнями.

Корневище аира толстое, губчатое, легкое, внутри белое, а снаружи — буроватое или зеленоватое, покрытое рубцами — следами ежегодно отмирающих листьев. Вкус корневища пряно-горький, а запах, как и всего растения, — приятный.



Цветет аир в июне и июле. Мелкие, невзрачные зеленовато-желтые цветки собраны в соцветие — початок, сидящий под острым углом на трехгранной цветочной стрелке. На родине аира, в Индии и Китае, из его цветков развиваются мелкие красные ягоды. В условиях же нашей страны плоды не вызревают, а размножается он у нас исключительно корневищами и его кусочками. В нашу страну аир завезен, по свидетельству историков, татарами в XIII веке, во время их нашествия. Считая, что аир очищает воду, делает ее пригодной для питья, они бросали корневища в водоемы

на своем пути. Сейчас аир распространен во многих районах СССР, в том числе в Приморье и Приамурье.

Аир с древних времен популярен в народной медицине многих стран. Широко известен он сейчас и в научной медицине. В СССР его корневища являются официальным лекарственным сырьем. В корневищах содержатся эфирное масло сложного состава, горький гликозид акорин, крахмал, камедь, смолы, аскорбиновая кислота, дубильные и другие вещества.

Лечебные действия и применение ирного корня очень широки и разнообразны. Его препараты — отвар, спиртовая настойка, аирное масло, порошок — чуть ли не «средства от всех болезней», но использовать его можно только по назначению врача. Препараты аира прописывают для улучшения аппетита и повышения кислотности желудочного сока, при лечении гастритов, язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки. Порошок из корневищ является составной частью таблеток «викалин», «викаир», «ультокс», применяемых при лечении названных язвенных болезней. Аирное масло входит в состав средств для лечения почечно- и желчнокаменных болезней. Применяется аир и как болеутоляющее и тонизирующее нервную систему средство.

Заготавливают корневища аира с июня до осенних заморозков. Перед сушкой их отмывают от почвы, листья и корни полностью срезаются. Сушат их в теплых, хорошо проветриваемых помещениях или в сушилках при температуре, не превышающей 30°. Для ускорения сушки толстые корневища разрезают вдоль.



АРИЗЕМА

Это оригинальное травянистое растение принадлежит к семейству ароидных. В уссурийской тайге произрастает два сходных вида ариземы — японская и амурская. Растут они на плодородных почвах сырова-

 тых речных долин под пологом смешанного или лиственного леса. Из земли поднимается невысокий стебель, а от него отходит вверх на длинном черешке единственный (а иногда — два) крупный пятипальчатый лист. Под листом, словно под зонтиком, сидит причудливый цветок. Светло-зеленый, расписанный продольными темными жилками, он напоминает свернутый из бумаги пакетик. Сверху, будто козырьком, цветок прикрыт вытянутой лопастью венчика. Цветут ариземы в мае — июне. Внутри их цветков находят себе приют в непогоду насекомые. Лакомясь нектаром и пыльцой, они заодно опыляют растения. При образовании плодов венчик-обертка разрывается, обнажая початок из плотно прижатых друг к другу ярко-красных ягод. Корень у ариземы имеет вид клубня, от которого отходят шнуровидные корешки.

Клубни и плоды ариземы ядовиты: они вызывают «ожоги» — воспаление слизистой оболочки.

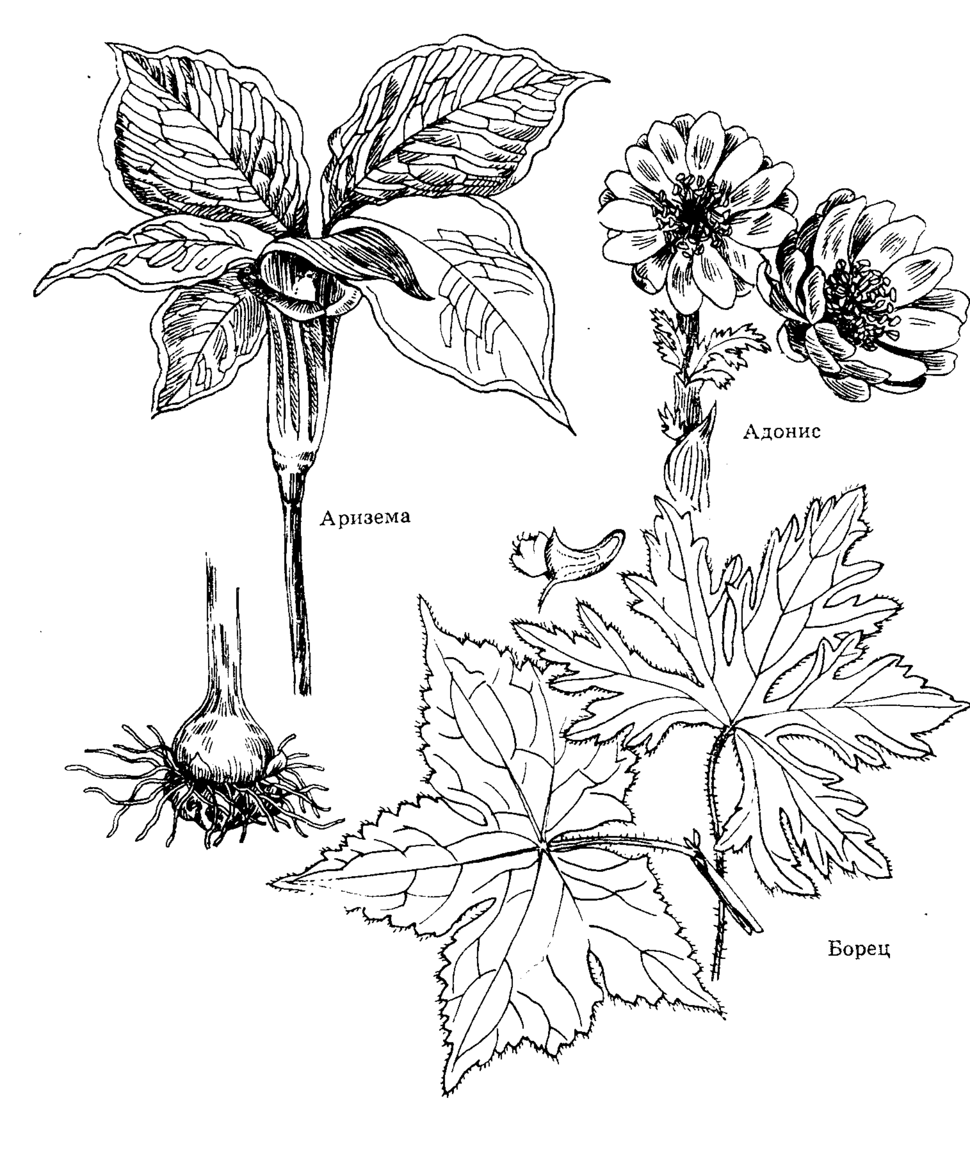
В тибетской медицине из клубней ариземы готовят отвар, который применяется как дезинфицирующее, противонарывное и отхаркивающее средство. Сок клубней используют для лечения ревматизма, анемии и некоторых заболеваний пищеварительного тракта, причем дозы должны быть очень малыми, чтобы не вызвать воспалительной реакции.

БОРЕЦ (АКОНИТ)



В уссурийской тайге встречается около 20 видов этого ядовитого и лекарственного растения. Наиболее популярны из них в народной медицине **бело-фиолетовый, гиринский, Кузнецова, Щукина и Радде.** Одним из самых ядовитых является **борец дуговидный.**

Борец (аконит) принадлежит к семейству лютиковых. Это двухлетние или многолетние травы с прямыми или вьющимися стеблями, с рассеченными листьями,


Адонис
Аризема
Борец

 желтыми, синими, фиолетовыми или почти белыми цветками.

В борце содержится аконитин и другие ядовитые алкалоиды. Благодаря им он обладает болеутоляющим свойством. Содержание аконитина в различных видах борца сильно варьирует, поэтому дозировки его корня при приготовлении спиртовых настоек весьма неопределенны. Пользоваться этим средством в домашних условиях очень опасно. Даже при наружном применении борцов их яды проникают в кровь.

ГАСТРОДИЯ ВЫСОКАЯ

На языке ботаников, по-латыни это растение называется гастродия элата (от греческого: гастер — живот, элата — высокая). По-русски его название звучит проще — пузатка, а у нанайцев — хато-охто.

Гастродия — многолетнее травянистое растение из семейства орхидных. У нее светлое клубневидное, горизонтально расположенное, похожее на небольшую картофелину корневище с кольчатыми рубцами на поверхности, от которого отходят малочисленные тонкие корешки. Стебель прямой и крепкий, высотой больше полуметра, усаженный буровато-коричневыми чешуйчатыми листьями. Верх стебля увенчан вытянутой узкой кистью из многочисленных невзрачных бледно-коричневых цветков со вздутыми трубчатыми околоцветниками.

Гастродия — чрезвычайно редкое растение. Находка в лесу гастродии для нанайца — большая редкость и удача, пожалуй, большая, чем для человека, нашедшего женьшень. У нанайцев «хато-охто» — ценнейшее лекарство. Клубни и стебли, настоянные на водке или спирте, используются для восстановления сил и бодрости у людей, ослабленных болезнями и изнуренных таежными охотничьими скитаниями. По убеждению

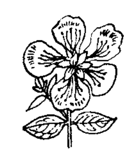
нанайцев, настойка гастродии способствует не только выздоровлению тяжелобольных и потерявших много крови в схватках со зверем на охоте, но и является хорошим тонизирующим средством для пожилых людей, а также снижающим кровяное давление.

ЖЕСТЕР — БРАТ КРУШИНЫ



За пределами Дальнего Востока растет в лесах популярный в народе крупный куст, а то и небольшое деревцо — крушина. Мы же, дальневосточники, можем видеть у себя только ее мелкие, черные, сушеные плоды, да и то лишь в аптеках. Но в дальневосточных лесах крушина имеет очень близкого «родственника»— жестер, или жостер. И крушина, и жестер — одного семейства — крушиновых. Жестер — тоже куст или деревцо, отличающееся от крушины лишь некоторыми признаками, в частности наличием колючек на концах побегов. В уссурийской тайге да и в прилегающих к ней районах встречаются три вида жестера: уссурийский, даурский и диамантский. Все они заслуживают внимания. Жестер — отличный краситель, хороший дубитель, неплохой медонос и, что не менее важно,— ценное лекарственное растение. Отвар плодов, их сок, а также настой коры являются слабительным и рвотным средством. Мелкие сушеные черные плоды этого растения продаются в аптеках, но пользоваться ими следует только по совету врача.

ЗВЕРОБОЙ



Это многолетнее травянистое растение имеет богатую и древнюю славу. «Как без муки нельзя испечь хлеба, так без зверобоя нельзя лечить многие болезни людей и животных», — гласит народная молва. С незапамятных времен зверобой слывет «травой от девя-

 носта девяти болезней». Правда, наши уссурийские виды — зверобой большой, или гладкий, и зверобой оттянутый — еще не приобрели такой популярности, какой пользуются другие виды зверобоев, но и они являются ценными лекарственными растениями.

Зверобой большой можно встретить на разнотравных лугах и в редких зарослях кустов. Он представляет собой растение с четырехгранным стеблем высотой до полуметра, на котором друг против друга сидят узкие продолговатые листья, а наверху — один или несколько крупных, 6—8 сантиметров в поперечнике, желтых цветков. Грозное название — зверобой — присвоено растению по заслугам: давно замечено, что при поедании этого растения животными у них появляются припухлости, растрескивается кожа, на ней образуются язвы и гнойники. Примечательно, что заболевают от зверобоя белые животные, у которых кожа не пигментирована, причем чаще всего страдают овцы. Но болеют и другие животные — лошади, крупный рогатый скот и свиньи. Зверобой остается ядовитым и после высушивания в сене.

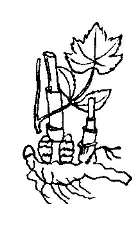
Химический состав зверобоя сложен. В нем содержатся дубильные, смолистые и желтые красящие вещества, эфирное масло, гликозид гиперин, сапонины, холин, периловый спирт, витамин С, каротин. Растение издает слабый бальзамический запах и оказывает бактерицидное действие.

Как лекарственное средство зверобой был одно время забыт, но сейчас его снова используют, причем уже и в научной медицине. Настой и отвар из травы с цветками применяются при головных болях и головокружениях, при ревматизме, заболеваниях желудка, печени и как желчегонное средство. Используют его также при гипертонии и как кровоостанавливающее и противовоспалительное средство. «Зверобойное масло», получаемое вывариванием растения в масле,

эффективно при заживлении ран, а водный настой и спиртовая вытяжка — как полоскание для рта при стоматитах. Применяется зверобой и для лечения ожогов и некоторых кожных заболеваний. Но все это необходимо делать только по рекомендации врача и под его наблюдением.

Цветки зверобоя — неплохой краситель. Из них можно получить целую гамму красок: желтую, зеленую, розовую, красную.

ДАУРСКИЙ КЛОПОГОН



Этот травянистый многолетник из семейства лютиковых распространен в смешанных и лиственных лесах, в зарослях кустов и в перелесках Приамурья и Приморья. На крупном, в метр и больше высотой, маловетвистом стебле сидят большие дважды- или трижды-тройчатые листья. Мелкие белые цветки собраны в крупные раскидистые кистевидные соцветия. Цветет клопогон в июле — августе. Корневище толстое, с многочисленными мелкими корнями.

Клопогон даурский содержит гликозиды, кумарины, алкалоиды и другие вещества и считается ценным лекарственным растением. Настойка из его корневищ и корней снижает артериальное давление и применяется для лечения гипертонической болезни в начальных ее стадиях, а также оказывает успокоительное действие и уменьшает проницаемость кожных капилляров.

Заготавливают корневища и корни даурского клопогона с середины августа до середины октября. Отряхнув приставшую к корням почву, промывают их водой и сушат. Сушить корни можно в любом теплом и хорошо проветриваемом помещении или в сушилке при температуре 40—45°. Крупные и толстые корневища следует предварительно разрезать на куски длиной 5—10 сантиметров.

 Даурский клопогон — хороший медонос, но из-за малой встречаемости заметного влияния на сбор пчелами нектара не оказывает.

КРОВОХЛЕБКА



Если в августе или сентябре взглянуть на пойменные сыроватые уссурийские и приамурские луга, то можно увидеть, как над ковром из блекнущего разнотравья возвышаются высокие тонкие стебли слабооблиственных трав, на верхушках которых «осенней грустью» свисают белесые сережки из мелких цветков. Долго-долго колышутся на осеннем ветре эти серовато-белые сосульки, украшая пожухлые осенние луга. Это — **мелкоцветковая кровохлебка.** Растет она лишь на Дальнем Востоке — в Приамурье и Приморье. Как лекарственное растение мелкоцветковая кровохлебка малопопулярна и пока известна лишь в народной медицине, в частности в нанайской. Нанайцы используют ее молодые корни и стебли как вяжущее и ранозаживляющее средство.

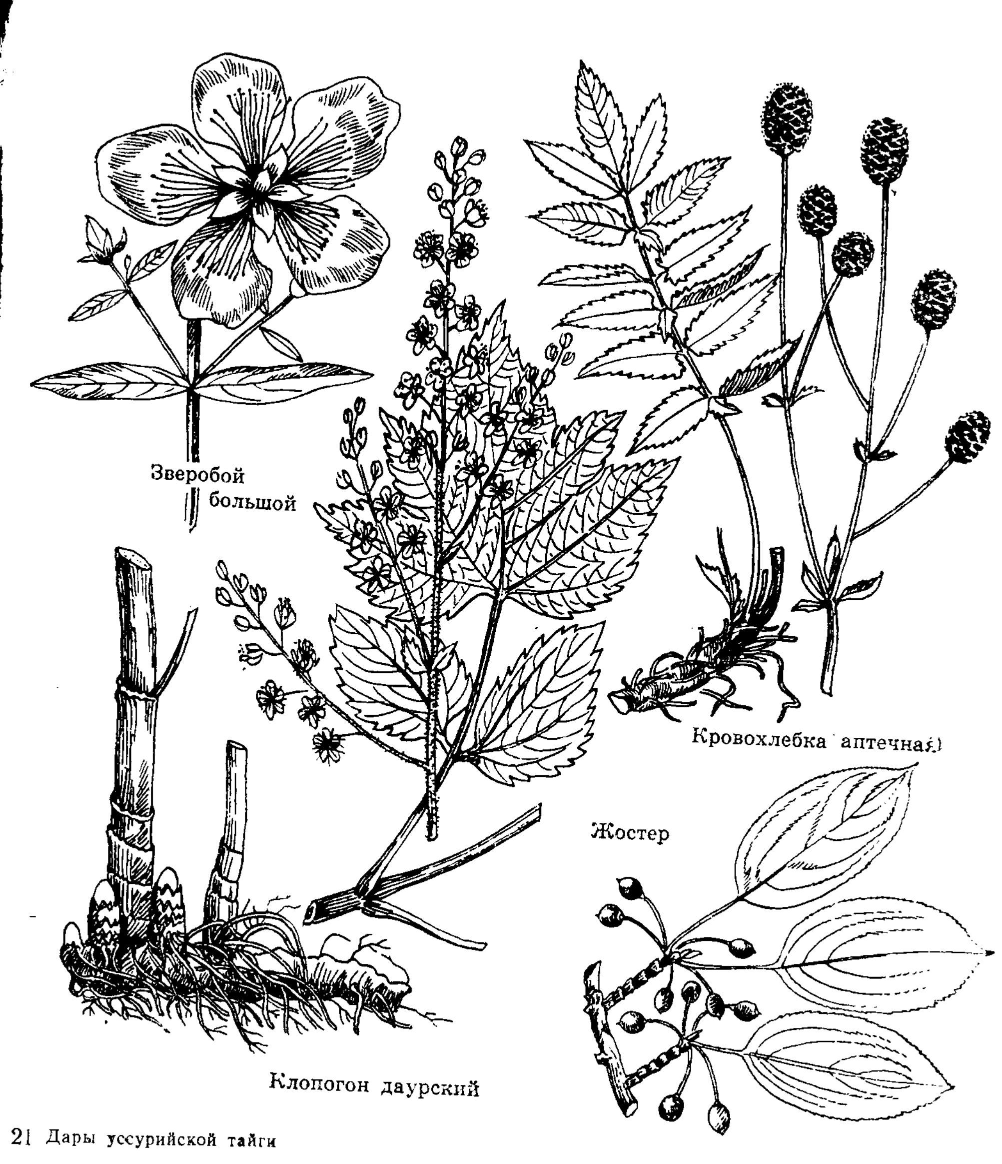
Мелкоцветковая кровохлебка упомянута здесь как «местная», растущая только в Приморье и Приамурье трава. А что касается лекарственных свойств, то далеко ей пока до популярной и широко распространенной в стране ее «сестры» — **аптечной кровохлебки.** Эту, пожалуй, знают все. Растет она на суходольных лугах и среди редкого кустарника. У нее такие же высокие, бедные листвой, голенастые стебли. Но ее темно-пурпурные овальные, напоминающие крупные фасолины соцветия не спутаешь с пониклыми белыми сережками мелкоцветковой кровохлебки.

В народной медицине аптечная кровохлебка известна уже давно. Приготовленные из ее корневищ и корней препараты являются общепризнанным кровоостанавливающим, вяжущим и противовоспалительным


Женьшень



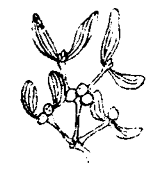
Лимонник


Зверобой
большой
Кровохлебка аптечная
Жостер
Клопогон даурский

 средством. Хорошо зарекомендовали себя экстракт и отвар аптечной кровохлебки и как противомикробное средство. Есть указания на то, что это растение полезно для лечения дизентерии, тифо-паратифозных заболеваний, а также для полоскания рта при стоматитах и для лечения ожогов.

Фармацевтические предприятия выпускают экстракт корневищ и корней аптечной кровохлебки, а также дражированные таблетки «Сорбекс», содержащие этот экстракт.

Сырье для фармацевтической промышленности — корневища и корни аптечной кровохлебки — заготавливают с середины августа до сентября. Выкопанные и отмытые от приставшей почвы корни режут на части длиной 10—15 сантиметров и сушат в сушилках при температуре 40—50° или в теплых и хорошо проветриваемых помещениях.



ОМЕЛА ОКРАШЕННАЯ

И летом и зимой зеленеет она в виде курчавых гнезд на липах, осинах, березах и других лиственных деревьях Приморья и Южного Приамурья. Смотришь на зараженные ею деревья и думаешь: бедные-бедные... Ведь они должны пропитаться сами да еще прокормить и этих тунеядцев! Недаром ветки деревьев, на которых паразитирует омела, выглядят уродливыми. А омела, не испытывая недостатка в питании, всегда «полнокровна» и здорова. Строго говоря, омела не полный паразит: в ней содержится хлорофилл и она фотосинтезирует круглый год, но ее «паразитизм» больше проявляется летом.

Однако было бы неправильно думать, что этот зеленый полупаразит — совершенно бесполезное растение. Один школьник, прослушав рассказ об омеле, решил, что она — «вредно-полезное растение...»

Остановимся лишь на лекарственных свойствах омелы. Еще в глубокой древности ее применяли как средство против кровотечений и нервных заболеваний. Да и в современной народной медицине омела популярна. В частности, нанайцы используют растущую на черемухе омелу в качестве вяжущего, противопоносного, кровоостанавливающего и противовоспалительного средства.

В научную медицину омела вошла главным образом как средство для лечения гипертонической болезни. Для этой цели используется отвар и настой веточек с листьями, а также жидкий и густой экстракт из листьев и молодых веточек. Но применять препараты из омелы можно только по назначению врача, так как она ядовита.

ДАРЯЩАЯ БАЛЬЗАМ



После листопада тайга становится однообразно серой, скучной, и зимой, не будь в ней хвойных деревьев, она казалась бы совсем безжизненной и унылой. Но вечнозеленые деревья круглый год достойно украшают лес. Особенно живописны пихты. Островерхие, как пики, с тонкими ветвями-«лапками», в глянце изумрудной хвои, с позолоченными «свечами»-шишками на самых вершинах крон, пихты очень изящны.

В уссурийской тайге произрастают два вида пихты: **белокорая**, или **почкочешуйная**, встречающаяся по всей тайге, с серебристой, светлой корой, и **цельнолистная** — обитательница Южного Приморья, самое высокое хвойное дерево Дальнего Востока, иногда превышающее 40 метров. Первая из них — зимостойка и теневынослива, вторая — теплолюбива и более светолюбива. Пихты очаровательны в групповых, аллейных и в смешанных лесопарковых и парковых посадках, в сочетании с белоствольными березами, кленами, бархатом

 и другими деревьями и с подлеском из чубушника, дейции, бересклетов, жимолостей, шиповника и других кустарников.

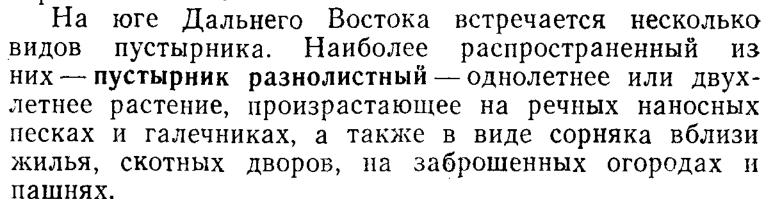
Но не одной декоративностью ценны пихты. Они — настоящий комбинат химических и лекарственных веществ. На их коре видны вздутия — желваки, наполненные ароматной смолой. Это — пихтовый бальзам. Из него получают не только высококачественный клей для склеивания оптических линз, но и канифоль, и скипидар. Бальзам используют также для приготовления лаков, красок и медикаментов. Кроме бальзама в коре имеются дубильные вещества. Хвоя пихты и охвоенные концы ветвей — «лапки» — содержат витамины С и А, флавоноиды, эфирное масло, а также летучие вещества — фитонциды, оздоравливающие воздух. Достаточно внести в помещение свежие ветки пихты, как количество микроорганизмов в воздухе резко падает. Фитонциды пихты убивают золотистого стафилококка, гемолитического стрептококка, дифтерийную и коклюшную палочки.

В народной медицине пихтовая хвоя и «лапки» используются для ванн при радикулите и простудных заболеваниях. Радикулит лечат также пихтовым маслом, полученным путем выпаривания его (но не сухой перегонкой, как иногда неправильно говорят!) водяным паром из хвои и лапок в специальном чане. Настой и отвар хвои — хорошее противоцинготное средство. Из смолы (бальзама) делают ранозаживляющие мази, а в натуральном виде она обладает бактерицидными свойствами. Получаемая из хвои хлорофилло-каротиновая паста применяется в медицине, а также в парфюмерии — для приготовления мыла, зубной пасты и мыльного крема. А хвойно-витаминная мука, добавляемая в корм скоту, предупреждает заболевание молодняка авитаминозом и рахитом, ускоряет его рост, придает стойкость против простудных заболеваний.

ПУСТЫРНИК



Эта крупная трава, похожая на полынь, принадлежит к семейству губоцветных. Ее прямой, четырехгранный, полый внутри и маловетвистый, покрытый волосками или голый стебель нередко достигает полутора и больше метров высоты. Супротивные пальчатораздельные листья, более крупные внизу и уменьшающиеся в размере и менее разрезанные к вершине стебля, покрыты мягким опушением, а на отдельных видах — голые. Мелкие розовые цветки, собранные в плотные кольцевые мутовки, опоясывают стебель в пазухах верхних листьев.



На юге Дальнего Востока встречается несколько видов пустырника. Наиболее распространенный из них — **пустырник разнолистный** — однолетнее или двухлетнее растение, произрастающее на речных наносных песках и галечниках, а также в виде сорняка вблизи жилья, скотных дворов, на заброшенных огородах и пашнях.

Пустырник издавна привлекал внимание людей. Он — отличный медонос. Его волокнистые и крепкие стебли использовались на веревки и грубotканые изделия. А в старинных книгах — «травниках» он числился лекарственным растением еще в XV веке. Его применяли против «биения сердца», «тяжести желудка» и катара легких. Но шли годы, о пустырнике постепенно забыли...

И вот в тридцатых годах нашего столетия о пустырнике вспомнили снова, на сей раз уже и в научной медицине. Его препараты стали применять как заменитель валерьяны. Правда, это был **сибирский пустырник,** который на Дальнем Востоке не растет. Но сейчас выяснено, что все виды этого растения по лекарственным свойствам близки друг к другу. Химический состав пустырника довольно сложен и полностью еще не изу-

 чен. В нем содержатся алкалоиды, гликозиды, сапонины, эфирное масло, дубильные, сахаристые и горькие вещества, витамины С и А. Научной медициной установлено, что препараты пустырника положительно действуют на центральную нервную систему и более эффективны, чем валерьяна. Настои и жидкий экстракт пустырника применяются при неврозах сердца, начальных стадиях гипертонии, стенокардии, кардиосклерозе, миокардитах, пороках сердца и легких формах базедовой болезни. Но пользоваться препаратами пустырника следует только по назначению врача.

ПОЛУКУСТАРНИКОВАЯ СЕКУРИНЕГА



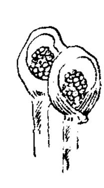
Этот раскидистый кустарник высотой до полутора метров растет в Приморье и Приамурье. Встречается он одиночно или в виде зарослей на сухих каменистых склонах и галечниках по берегам рек, в каменистых развалах и трещинах скал. Принадлежит секуринега к семейству молочайных. Концы ее тонких прутьевидных светло-желтых побегов ежегодно обмерзают. Очередные эллиптические листья имеют цельные или в верхней части слегка зубчатые края. Растение это двудомное: мелкие зеленовато-желтые цветки на мужских экземплярах сидят в пазухах листьев пучками, а на женских — обычно одиночные. Цветет секуринега в июне — июле, а в сентябре созревают плоды — трехгранные коробочки, при раскрывании с силой разбрасывающие семена.

Химический состав секуринеги очень сложен, но больше всего в ней алкалоида секуринина. Это — очень ядовитое вещество, подобное стрихнину. Фармацевтическая промышленность выпускает азотнокислую соль секуринина во флаконах или в виде ампул. Только врачи могут назначать этот препарат в качестве тонизирующего средства при астенических состояниях, нев-

растении, быстрой утомляемости, пониженном кровяном давлении и некоторых других заболеваниях.

При приеме избыточных доз препарата наступает отравление, сходное с отравлением стрихнином. Поэтому самодеятельное приготовление лекарства из секуринеги и самолечение ни в коем случае недопустимо.

ВОНЮЧИЙ СИМПЛОКАРПУС



Если в конце апреля или в мае вам доведется встретить где-нибудь на сырой почве среди долинного леса этот диковинный цветок, не пугайтесь его и не спешите проходить мимо, а лучше присмотритесь к нему повнимательней. Вы увидите, как на мясистом толстом цветоносе из земли поднимается крупное темное листовидное крыло. Оно свернуто наподобие капюшона или «конверта» для младенца. А внутри него что-то виднеется, будто и впрямь головка ребенка. Это — соплодие, початок растения. Светлое, размером с конфету, оно надежно укрыто капюшоном от непогоды и дождя.

Диковинная форма, темно-бордовая, почти черная окраска прицветного листа, отсутствие зеленых листьев во время цветения — все в этом растении необычно и «загадочно». Ранней весной, среди безлистного унылого леса этот мрачный выходец из сырой, холодной почвы несведущему человеку может показаться даже чем-то зловещим...

После окончания цветения из земли на длинных черешках появляются крупные мясистые и плотные зеленые листья сердцевидно-овальной формы. Причудлива у этого растения и корневая система. От короткого мясистого корневища отходят многочисленные длинные шнуровидные корни, образующие густое сплетение. Между прочим, корни симплокарпуса можно иногда видеть на рынке, где они продаются знахарями как лекарство «от всех болезней».

И по-русски и по-латыни это растение называется замысловато и некрасиво: симплокарпус вонючий. Определение «вонючий» присвоено растению по заслугам: все оно, а особенно корневище, издает резкий и малоприятный запах, напоминающий чесночный. Симплокарпус — многолетнее травянистое растение из семейства ароидных, сородич белокрыльника, аира, ариземы и других лекарственных и интересных растений Дальнего Востока.

Про симплокарпус идет дурная слава смертельно-ядовитого растения. Это справедливо лишь отчасти. Пока не зафиксировано ни одного случая отравления им человека со смертельным исходом. Но и «безобидным» его не назовешь. Стоит лишь попробовать на вкус соплодие-початок, как почувствуешь нестерпимое жжение во рту. Сок растения обжигает и разъедает слизистую оболочку. Есть сведения о смертельном отравлении симплокарпусом домашних животных.

Вместе с тем народная медицина, в частности нанайская, считает симплокарпус лекарственным растением. Так, при сердечных приступах нанайцы принимают его водную настойку, которую готовят из внутренней (стержневой) части початка. На стакан воды берут ничтожно малый, со спичечную головку, кусочек ткани (брать же мякоть самого соплодия — наружной его части — нельзя: она вызывает ожог и отравление). Созревающие семена симплокарпуса действуют тоже обжигающе.

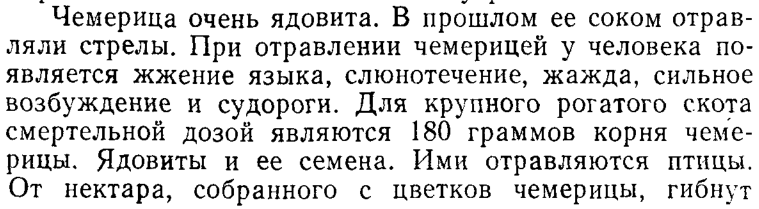
Удэгейцы тоже пользуются симплокарпусом в лечебных целях. Они смазывают старые раны и опухоли смесью, которую готовят из липкого сока, выдавленного из молодых соплодий, и медвежьего или рыбьего жира.

Проявляет интерес к симплокарпусу и современная научная медицина. Сейчас изучаются лечебные свойства этого растения.

ЧЕМЕРИЦА



Чемерица — многолетняя трава из семейства лилейных. В Приморье и Приамурье встречается пять ее видов: Лобеля, даурская, остродольная, Маака и уссурийская. Их высокие прямые стебли усажены крупными широколанцетными листьями, а вершина увенчана большой метелкой из зеленовато-белых цветков. Толстое корневище покрыто множеством тонких корешков. Запах корней напоминает чесночный. Цветет чемерица в июне—июле, а в конце лета созревают ее сухие плоды-коробочки с мелкими семенами внутри.



Чемерица очень ядовита. В прошлом ее соком отравляли стрелы. При отравлении чемерицей у человека появляется жжение языка, слюнотечение, жажда, сильное возбуждение и судороги. Для крупного рогатого скота смертельной дозой являются 180 граммов корня чемерицы. Ядовиты и ее семена. Ими отравляются птицы. От нектара, собранного с цветков чемерицы, гибнут пчелы.

Но чемерица в какой-то мере и полезна. Измельченными стеблями с листвой можно травить мух. Настойку из корневищ используют в ветеринарии для лечения крупного рогатого скота от кожного овода.

Чемерица применяется и в медицине. Аптечная «чемеричная вода» — водная вытяжка из ее корней — используется при невралгических и ревматических болях, но только по назначению врача.

ЯПОНСКАЯ ДИОСКОРЕЯ



До последнего времени дальневосточники не проявляли интереса к этой двухлетней травянистой лиане из семейства диоскорейных. Да и ее название знали разве только ботаники — диоскорея ниппонская. Впрочем, она же — диоскорея Жиральда и многокистевая.

Но когда растущая на Кавказе и прослывшая лекарственным средством «против старения» диоскорея кавказская была сильно истреблена, дошел черед и до ее дальневосточной «сестры». Оказалось, что и в корневищах диоскореи ниппонской содержатся сапонины, из которых готовится препарат полиспонин — лечебное и профилактическое средство при атеросклерозе сосудов головного мозга и сердечно-сосудистой системы в сочетании с гипертонической болезнью.

Лианы диоскореи длиной до 4 метров, внизу покрыты семилопастными, а вверху — трех — пятилопастными листьями. Цветки мелкие, желтовато-зеленые, однополые, двудомные. Плоды — трехгнездные коробочки длиной около 2 сантиметров, с тремя широкими крыльями, собранные в «гирлянды», шуршащие всю зиму на ветру.

Встречается диоскорея в Приморье и Приамурье, поднимаясь по Амуру до Благовещенска, а вниз доходит до Малмыжа. Растет среди кустарников, в редколесье, на старых залежах, но не поселяется на сырых и заболоченных местах. В горы поднимается до 500 метров над уровнем моря.

Диоскорея — эндемичное, местное, ограниченно распространенное растение, нуждающееся в бережной охране и содействии в воспроизводстве. Заготавливать корневища следует после высыпания зрелых семян в почву — в сентябре—октябре. Выкапывать нужно не более половины лиан, растущих на участке, причем они должны быть не менее 1,5 метра. А повторно заготавливать корневища на этом участке можно лишь спустя 6—8 лет.

* * *

Кроме упомянутых в этом разделе лекарственными свойствами обладают еще многие представители флоры уссурийской тайги. С некоторыми из них, например

амурским бархатом, жимолостью Максимовича, маньчжурским орехом, корейским кедром, липой, амурской маакией, шиповником и рядом других, мы подробно познакомились в соответствующих разделах книги. Но перечислить все лекарственные растения, встречающиеся в уссурийских лесах, просто немыслимо: их здесь — «знаменитых» и малоизвестных — по меньшей мере видов триста!

Уссурийская тайга как «зеленая аптека» богата всем: здесь нашли место и широкоизвестные лекарственные растения вроде пастушьей сумки, валерьяны, подорожника, и такие, которых за пределами нашей тайги днем с огнем не сыщешь, как, например, лимонник, женьшень, заманиха, элеутерококк, аралия, гастродия. Многое уже изучено, но немало еще и зеленых лекарственных «загадок». Есть у нас над чем «поколдовать» ученым и врачам!

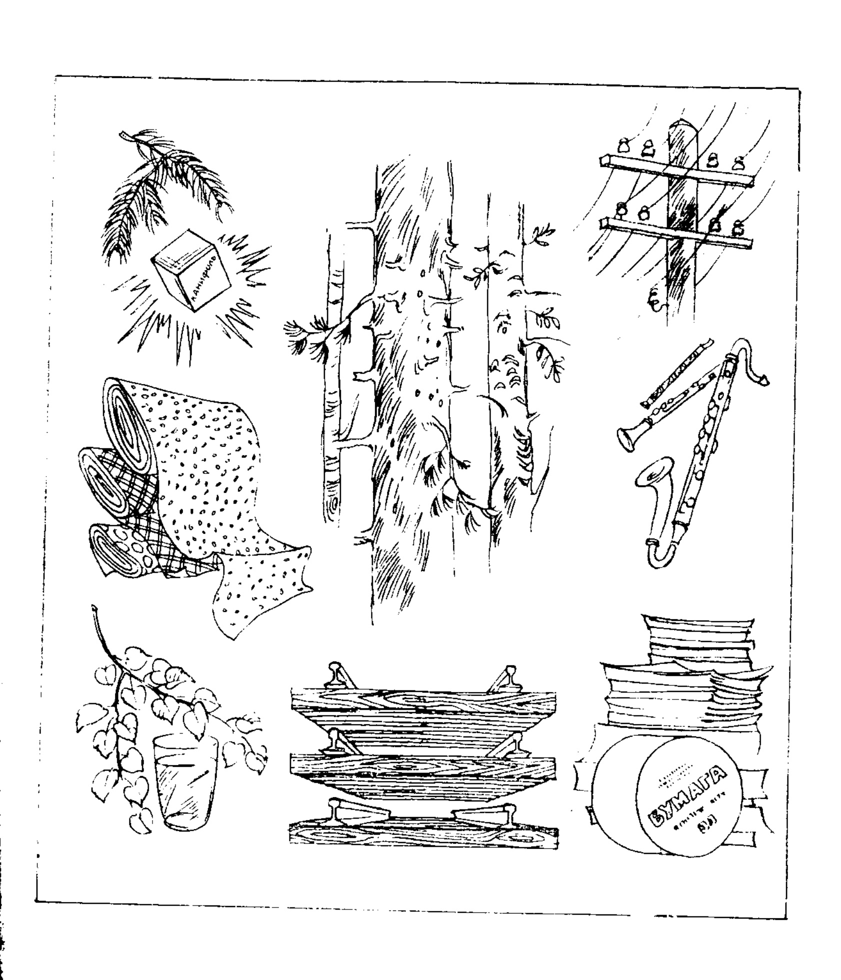
Но было бы ошибочно думать, что наша таежная аптека «неисчерпаема» и «беспредельна». Наоборот, уже назрела необходимость навести порядок в заготовках лекарственных растений. Сейчас этим занимаются все кому не лень. Глухая и труднопроходимая в прошлом уссурийская тайга стала теперь доступной каждому. Благо, государство строит лесные дороги, мелиорирует реки. Транспортных же средств, и сухопутных, и речных, сейчас предостаточно. А ограничений, подобных хотя бы тем, что установлены на отстрел ценных зверей, на заготовку лекарственных растений пока не существует. Вот и хозяйничает в лесной аптеке целая армия самодеятельных заготовителей, среди которых немало хапуг и браконьеров, для которых жажда наживы заслоняет все моральные принципы поведения наедине с тайгой. Где уж там до квалифицированной заготовки растений и до бережного отношения к природе! Именно об этом в приморской газете «Красное знамя» от 9 сентября 1975 года сетует при-

 емщик женьшеня на заготовительном пункте: «Приносят мелочь. И кто несет? Мальчишки да люди без определенного рода занятий, невесть откуда явившиеся. Раньше мне корень меньше 10 граммов не показывай. Сейчас официально разрешено и трехграммовые принимать. План!.. Появились в районе подозрительные личности из других областей и стали скупать женьшень по спекулятивным ценам. И призвать их к порядку нельзя. Говорят, закона такого нет...»

А такие ограничения, которые упорядочили бы заготовку уникальных лекарственных растений нашей тайги, установили бы порядок, правила и круг заготовителей,— крайне и безотлагательно необходимы. Иначе непоправимо оскудеет уссурийская таежная аптека. Правда, к чести Приморья, там в последнее время для некоторых районов края установлен запрет на сбор дикорастущего женьшеня. Хоть и запоздалое, но доброе начинание!



Сокровища стволов и корней 8



ЗЕЛЕНЫЕ ДОНОРЫ



Повсюду в лесах нашей Родины растут зеленые «доноры». Есть они и в уссурийской тайге. Из глубокой старины дошли до нас народные «сочные» слова: «подсочка», «соковать», «подсачивать». Они свидетельствуют о том, что человек с древнейших времен брал у деревьев их жизненные соки. Белоствольные «доноры» — березы отдают человеку струйки сахаристого сока, меднокорые сосны, красноствольные кедры и лиственницы льют янтарные слезы живицы. «Подсачиваются», отдавая людям свои соки, то ароматные и клейкие, то сладковатые и светлые, и другие деревья наших лесов.

СЛАДКИЕ «СЛЕЗЫ» БЕРЕЗ

...Взгляните на березу зимой. В белом наряде ствола, в серебристом убранстве из инея, она едва различима на заснеженном фоне. В эту пору —

Береза спит: она в снегу,
Как в одеяле снежном,
Ее морозы стерегут
Заботливо и нежно.

Но вот, едва повеяло весной, а на солнечном припеке у стволов уже обозначились робкие проталины. Порозовели сережки на ветвях, кроны подернулись оранжевым оттенком. Если в это время слегка поранить ствол или надломить березовую веточку, то из раны сверкающими каплями потечет сахаристый сок. Значит, пробудилась жизнь в березе!

Лишь только подснежник распустится в срок,
Лишь только приблизятся первые грозы,
На белых стволах появляется сок —
То плачут березы, то плачут березы.

М. Матусовский

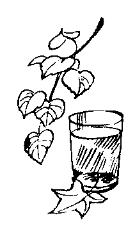
...По стволу березы снизу вверх — к веткам и к почкам — словно мощным насосом гонятся земные и солнечные соки, накопленные деревом еще прошлым летом и оттаявшие в нем под теплым дыханием весны. Не будь этого притока питательных соков к почкам, они не могли бы распуститься и деревья не покрылись бы весной изумрудными нежными листочками. А как только листья распустятся, сокодвижение в деревьях прекращается.

В березовом соке кроме фруктозы и глюкозы содержатся еще в небольших количествах витамины, соли калия, кальция, магния, железа и других элементов, а также яблочная кислота, дубильные и другие вещества.

Березовый сок издавна был популярным в народе напитком. Оно и понятно: в старину, когда для трудового народа сахар и сладости были недосягаемой роскошью, изголодавшиеся за зиму люди жадно набрасывались на сладковатые «слезы» берез. А народная медицина приписала березовому соку целебные свойства от цинги, золотухи и других недугов. В современной же научной медицине среди утвержденных к употреблению лекарственных средств березовый сок не числится.

Сахаристость березового сока не так уж велика и в зависимости от места произрастания, возраста и вида березы колеблется от 1,5 до 2,5%. В свежем виде березовый сок сохраняется недолго: он вскоре закисает, особенно в тепле, а при пониженной температуре (в холодильнике, в леднике) может храниться, не теряя вкусовых качеств, 12—15 дней.

Для продажи березовый сок консервируют. Сдобренный сахаром и лимонной кислотой, расфасованный в стеклянные банки и стерилизованный, он поступает в магазины.



Добывать сок из берез нужно бережно, по-хозяйски. На высоте около полуметра от земли, с южной стороны ствола просверливают буравом углубление

 диаметром 1—1,5 сантиметра и глубиной 4—5 сантиметров. Углубление должно быть слегка наклонным кнаружи. Под углублением в кору дерева забивают заостренный желобок из твердой палочки. По этому желобку сок стекает в посуду — приемник.

Дня через два-три сокотечение из углубления прекращается. Тогда, немного отступив от него в сторону, делают новое. На деревьях толщиной до 34 сантиметров можно делать только одно сверление, при толщине от 35 до 40 сантиметров — по два, а на более толстых березах — три сверления. Тонкие деревья вообще нельзя подсачивать: они от этого ослабевают и чахнут.

Посуда для сбора сока должна быть чистой. Для этой цели пригодна стеклянная, эмалированная или деревянная, но ни в коем случае не оцинкованная посуда (окись цинка — смертельный яд!).

После прекращения сокотечения каждое из просверленных углублений надо плотно забить колышком-пробкой из здоровой древесины, а оставшийся снаружи ее конец отрезать заподлицо с поверхностью ствола. Это предохранит дерево от загнивания, а забитые пробки вскоре обрастут слоями древесины и затянутся корой. Деревянные пробки следует предварительно пропитать в 5—10-процентном растворе медного купороса. Весеннее сокодвижение у берез длится 20—30 дней. За это время с каждого подсоченного крупного дерева можно собрать не менее 100 литров сока.

Собирать березовый сок можно и не повреждая ствола. На ветку березы подвешивают бутылку. Срезав кончик небольшой соседней веточки, опускают ее срезом в горлышко бутылки. Со среза в нее будут падать капли сока. Пейте с чистой совестью!

Весенний сок можно собирать также и с клена. Кленовый сок, пожалуй, даже вкуснее березового, слаще его: в кленовом соке содержится примерно три про-


Симплокарпус вонючий
Чемерица
Пустырник
Секуринега полукустарниковая



Аралия маньчжурская

цента сахара. Но возможности получения кленового сока более ограничены: ведь клена в лесах меньше, чем березы!

А между прочим, в Канаде, которая, кстати, так и называется — страной Кленового листа, сок клена очень популярен. Там клен считается национальным деревом. Кленовым листом увенчан государственный флаг страны. На канадских монетах, в частности достоинством в 1 цент, изображены лучистые кленовые листья. Пищевая промышленность Канады выпускает консервированный кленовый сок, сгущенный сироп из него и даже сухой кленовый сахар.

Но, думается, что нам нет смысла подсачивать, ослаблять и обеднять красу наших лесов — клены, с их «медовыми» цветками, с резными листьями, лучистыми, как крохотные солнца, багряными и алыми в золотую осень...

* * *

В последние годы сбор березового сока вошел в «моду», приобрел массовый характер. Побывайте в березовых рощах, присмотритесь к подсоченным красавицам, и они безмолвно поведают о том, как безжалостно их изранили. Не скромным буравчиком, а топорами и большими ножами-кинжалами орудуют многие заготовители сока. «На мой век хватит», — вот их «философия». Как справедливо отметила газета «Правда» в передовой статье «Земля родная» 18 апреля 1976 года, «немало гибнет деревьев по прихоти самовольных собирателей березового сока».

Глядя на непоправимо изуродованные и обреченные на гибель березки, невольно думаешь: неужели эти горе-соколюбители хотят, чтобы их дети, внуки и правнуки знали бы о белоствольных красавицах и об их соке только по книгам да по рассказам долгожителей? Всем

 нам следовало бы прислушаться к призыву поэта Виктора Бокова:

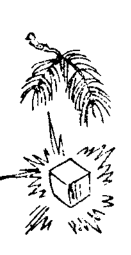
Не руби березы белой,
Не губи души лесной,
Не губи и зла не делай,
А особенно весной.

Сбор березового сока надо упорядочить и регламентировать. Подсочка должна проводиться под контролем государственной лесной охраны. Для сбора сока должны отводиться березняки, которые вслед за этим или не позднее двух-трех лет после подсочки намечаются в рубку. Произвол и безграничная самодеятельность в сборе березового сока нетерпимы. Нельзя быть равнодушными к тому, как —

Острою секирой ранена береза,
По коре сребристой покатились слезы...

Алексей Толстой

ЛЕСНОЙ ЯНТАРЬ



Эти янтарно-прозрачные липкие капли, выделяющиеся в местах поранения хвойных деревьев, русский народ неспроста назвал живицей: они способны заживлять раны не только на дереве, но и, как гласит народная молва, залечивать раны и порезы на коже человека. Единственной лабораторией, где создается это янтарное чудо природы, являются хвойные леса.

Если береза и клен — лиственные «доноры», то сосна, кедр, ель, лиственница и пихта—«доноры» хвойные. И брать золотистые капли их соков приходится иными, более сложными способами.

Для получения живицы ранней весной на стволе хвойного дерева, например сосны, специальным стругом очищают от грубой коры прямоугольную площадку. Посередине этого «окна» прорезают вертикальный

желобок. Затем под определенным углом к нему периодически наносят в древесине наклонные желобчатые надрезы, так называемые усы.

Выступающая из свежих надрезов живица стекает по желобкам вниз и попадает с помощью отводного лотка в подвешенные приемники — стеклянные или полиэтиленовые банки, железные воронки или коробки из бересты. Из приемников, по мере их заполнения, живица переносится ведрами в бочки, которые отправляются на канифольно-экстракционные заводы. Там из живицы получают скипидар и канифоль, а также еще много других, очень нужных народному хозяйству продуктов.

Канифоль — одна из основных составных частей живицы. Слово «канифоль» происходит от древнегреческого — «колофоний». Это в греческом городе Колофоне еще в глубокой древности научились путем нагревания живицы получать из нее «колофоний». При нагревании живицы из нее улетучивается жидкий скипидар, а остается твердая и хрупкая желтая масса — канифоль.

Шли столетия, совершенствовалась технология, а принцип производства канифоли и скипидара из живицы остался прежним: «выпаривание» из нее жидкого скипидара.

Как ни странно, а в богатой хвойными лесами царской России канифоль почти не добывалась. А спрос на нее удовлетворяли... ввозом из-за границы. Подсочка хвойных пород началась в нашей стране, по существу, только после установления Советской власти, в основном — с 1925 года.

С глубокой древности канифоль применяется в медицине. Она входит в состав лечебных мазей, пластырей и других лечебных препаратов. В настоящее время канифоль и продукты из нее используются более чем в 70 отраслях производства.

 Без канифоли нельзя было бы печатать книги и газеты: к бумаге не пристала бы типографская краска. Да и чернила расплывались бы кляксами по бумаге, не будь она пропитана канифольным составом. А что было бы с мылом, сваренным на животном жире, но не «сдобренным» канифолью? Мыться таким мылом было бы невозможно: оно плохо бы мылилось, не давало бы пены и плохо отмывало бы грязь. Канифолью натирают приводные ремни двигателей: это увеличивает сцепление ремней со шкивами, предотвращает проскальзывание ремней.

Блестящая, радующая глаз лакировка автомобилей и мотоциклов тоже обязана канифоли: она входит в состав лака. Канифольный лак еще и хороший изолятор, им покрывают электрообмотку и пропитывают изоляцию электрических кабелей. Металлурги применяют канифоль при выплавке меди, цинка, свинца и других цветных металлов. Немало требуется канифоли и для производства искусственного (синтетического) каучука. А сколько ее понадобится в будущем в связи с дальнейшим расширением в нашей стране производства товаров народного потребления и бытовой химии, изоляционных и лакокрасочных материалов.

Канифоль служит и искусству. Ни один симфонический оркестр, никакой скрипач или виолончелист не обходятся без канифоли: ею натирают смычки. Говорят, что каждый советский музыкант, отправляясь в зарубежные гастроли, обязательно берет с собою комочек дара родного русского леса.

Вторым после канифоли продуктом, получаемым из «лесного янтаря» — живицы, является скипидар, или терпентиновое масло. Хорошо очищенный от примеси канифоли, скипидар представляет собой бесцветную жидкость с характерным острым запахом. Он является растворителем смол, жиров, лаков, каучука.

Как и канифоль, скипидар с давних времен при-

менялся в медицине, входил в состав различных лекарств и мазей, использовался при лечении бронхита и туберкулеза. В современной медицине он в смеси с камфарой и нашатырным спиртом используется при лечении ревматизма. Его прописывают внутрь в качестве противоядия при отравлениях фосфором и другими ядами. Смешанный с прованским маслом, скипидар является эффективным противовоспалительным средством. Много скипидара идет на приготовление искусственной камфары.

В наше время скипидар применяется примерно в 30 отраслях промышленности. Без него не обходится лакокрасочное производство. Лакированная поверхность от присутствия скипидара в лаке получается гладкой, без морщин. Скипидар необходим при производстве некоторых видов искусственной пряжи. Текстильные ткани, предварительно смоченные в скипидаре, ровнее, прочнее и более четко окрашиваются. Прославленные яркие русские ситцы обязаны своей нарядностью скипидару, входящему в состав ситцепечатных красок. Да и в состав типографских красок входит скипидар. Его используют также для производства кинофотопленки, линолеума, сургуча, гуталина и многого другого.

Живицу можно добывать не только из сосны, которой к тому же на Дальнем Востоке крайне мало. Ведь и в кедрово-широколиственных лесах таятся немалые ресурсы для добывания живицы. Надо, например, повнимательнее присмотреться к корейскому кедру. Ведь он сродни обыкновенной сосне и тоже богат живицей. Ежегодно в уссурийской тайге вырубаются сотни тысяч кубометров кедра, вырубаются только ради древесины. А между прочим, с одного подсачиваемого кедра за сезон можно собрать около полукилограмма живицы да со свежих пней и торцов кедровых бревен весной можно наскоблить по 150—160 граммов смолы с каждого

 квадратного метра среза. А ведь в уссурийской тайге кроме кедра есть и другие хвойные породы: они тоже могут стать зелеными донорами.

БРОШЕННЫЕ КЛАДЫ



В уссурийской тайге за многие десятки лет хозяйничания в ней пилы и топора остались миллионы пней — кедровых, еловых, лиственничных. Обыкновенных пней, толстых и тонких, свежих и полуистлевших, потемневших от времени. Никчемных, никому не нужных пней...

Не нужных... Какое это заблуждение и хозяйственная слепота! Пни хвойных деревьев — огромное богатство. Они таят в себе такие вещества, без которых не могут обойтись бумажная, мыловаренная, резиновая, лакокрасочная и электротехническая промышленность, парфюмерное производство, типографское дело и даже новейшая полупроводниковая техника! Особенно много в них смолы, из которой можно получить канифоль. Вот вам и никчемные, бросовые пни!

Но как извлечь смолу из пней? Прежде всего надо пни выкорчевать. Голыми руками этого не сделать. На помощь приходят современные корчевальные машины. Затем пни нужно доставить на экстракционные заводы. Там их измельчают в щепу, тоже, разумеется, машинами. А дальше — заботы химиков.

Они, химики, издавна знают, что смола хвойных деревьев растворяется в бензине, спирте, скипидаре, бензоле. Вот так и поступают: подготовленное смолье — щепу засыпают в специальный аппарат, заливают бензином и выдерживают несколько часов. Когда вся смола растворится, раствор фильтруют, освобождают от щепы и мусора, упаривают его, бензин удаляется из раствора, а оставшаяся чистая канифоль разливается в тару, где остывает, твердеет и приобретает вид хрупкой комковатой массы желто-коричневого цвета.

Между прочим, старые, «спелые», истлевшие снаружи пни всегда более смолисты, чем свежие. Объясняется это тем, что при многолетней «выдержке» пня его кора и наружные слои древесины сгнивают, разрушаются, а смола концентрируется в центральной части пня, которая бывает буквально пропитана смолой. Понятно, что для получения канифоли такая «обогащенная» таежная «руда» гораздо ценнее, чем свежие пни.

Вот так добывают канифоль из пней. Конечно, «скоро сказка сказывается...» В действительности же это производство трудоемкое и довольно хлопотливое. Но канифоль очень нужна народному хозяйству нашей страны, а также и на экспорт. И верится, что вслед за первой «ласточкой» — Приморским канифольно-экстракционным заводом — на Дальнем Востоке появятся новые подобные предприятия и что рано или поздно все старые пни уссурийской тайги будут отдавать людям свои скрытые клады.

ПИХТОВОЕ МАСЛО



Бесцветное, чистое, как родниковая вода, оно настолько душисто, что достаточно одной капли, чтобы по всей квартире разлился аромат хвойного леса. Медики называют его и абинолем, и эликсиром здоровья. Не зря это масло ценится вдвое дороже сливочного! И хотя в пищу оно не годится, но зато незаменимо для производства медицинской камфары и других лечебных препаратов.

Камфара... Она издавна известна в медицине. А получают это прославленное лекарство из камфарного лавра, растущего в Китае и Японии. Запасы лавра постепенно истощаются, а спрос на камфару из года в год растет. И, на счастье людям, нашлось дерево, которое может значительно облегчить эту проблему. Дерево это — пихта. Правда, и другие хвойные породы представ-

 ляют интерес в этом отношении, но ни одной из них не сравняться с пихтой по содержанию в хвое эфирного масла. В пихтовой хвое его впятеро больше, чем в сосновой, в 10 раз больше, чем в еловой, в 15—20 раз больше, чем в лиственничной хвое!

Собирать хвою и пихтовые «лапки» (концы ветвей) можно как со срубленных на лесосеках пихтовых деревьев (ведь все равно ветки будут сожжены на кострах в порядке очистки лесосек!), так и с растущих деревьев, подстригая их ветви. Лапки должны быть длиной не больше 40 сантиметров, а толщина в срезе — не превышать 8 миллиметров. Больше всего масла получают из хвои средневозрастных деревьев. С деревьев тоньше 12 сантиметров срезать ветки нельзя, так как это ослабляет молодые деревья и задерживает их рост. Да к тому же хвоя молодых деревьев, как, впрочем, и старых, перестойных, дает ничтожный выход хвойного масла. Повторную стрижку лапок с растущих деревьев можно проводить не ранее, чем через 4—5 лет после предыдущей. Срубленные на лесосеке пихтовые деревья «стричь» надо немедленно и сразу же использовать лапки, иначе потеряется много хвойного масла. С гектара срубленного елово-пихтового леса можно собрать от 2 до 5 тонн пихтовой лапки.

Извлечение хвойного эфирного масла из пихтовой хвои — дело несложное. В чан (лучше деревянный), имеющий в нижней части над дном решетку, засыпают пихтовые лапки. Сверху чан плотно закрывают крышкой, имеющей отводную трубу. В нижнюю часть чана (под решетку) по специальной трубе подводят горячий пар из расположенного по соседству котла с кипящей водой. Водяной пар, проходя через решетку, устремляется вверх, пропаривает хвою и увлекает с собой пары хвойного масла к отводной трубе. Выйдя из чана, смесь паров воды и хвойного масла попадает в змеевик-охладитель, где охлаждается и конденсируется

в жидкость. В отстойнике благодаря различию удельных весов вода и масло размещаются на разных уровнях (вода — внизу); масло сливают через кран, установленный на нужной высоте.

Оставшиеся в чане веточки после удаления хвойного масла можно перемолоть на хвойно-витаминную муку для подкормки скота и птицы. Выходит, никаких отходов: лес рубят, а щепки не летят...

Имеются специальные установки для отгонки пихтового масла — стационарные и передвижные. Вторые лучше: к стационарным установкам приходится издалека подвозить пихтовые лапки, а передвижную всегда можно приблизить к свежему сырью, богатому эфирным маслом.

А полукустарную «пихтоварню» можно изготовить в любой мастерской. И надо сказать, что «овчинка стоит выделки». Не говоря уже о том, что хвойное пихтовое масло — исходный материал для производства камфары, парфюмерных изделий, спирта борнеола и что из камфары можно вырабатывать целлулоид, кинопленку и многое другое, — хвойное масло и само по себе — ценное лекарственное средство, помогающее при лечении радикулита и других недугов.

Появились уже предприимчивые «лекари», самодеятельно добывающие эту целебную жидкость и по своему незнанию именующие ее пихтовым «бальзамом».

А о нем, пихтовом бальзаме, который содержится не в хвое, а в пихтовой коре, речь уже шла выше (на стр. 324).

НЕ ЗАМОРСКИЕ, А НАШИ!



Каучук и гуттаперча... В них много общего. И все же гуттаперча по своим качествам более ценна. Она выносит длительное пребывание в соленой воде, поэтому используется для изоляции морских кабелей; она не разрушается даже сильнодействующими химичес-

 кими веществами; она более водо- и газонепроницаема, чем каучук. Вот почему спрос на гуттаперчу из года в год растет. Производство же ее ограничено, так как основной компонент гуттаперчи — гутту — до недавнего времени получали только из заморских гуттоносных деревьев, растущих в южных и тропических странах.

«А нет ли растений-гуттоносов и среди нашей, отечественной флоры?» — задумались советские ученые. И вот в 1931 году ботаник Г. Г. Боссэ сделал знаменательное открытие: он обнаружил гутту в коре корней бересклета. В коре же стволиков, ветвей и в листьях бересклета гутты значительно меньше, чем в корневой коре. А если же куст бересклета наклонить к земле и прикопать, то содержание гутты повысится и в коре приклоненной надземной части куста.

Итак, найдено отечественное гуттоносное растение — бересклет. И хотя в настоящее время в нашей стране гутта из его коры не добывается, все же бересклет является потенциальным источником этого материала для производства гуттаперчи.

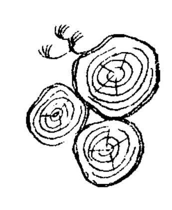
Бересклет — кустарник или небольшое деревцо из семейства бересклетовых. В уссурийской тайге произрастают пять видов бересклета: священный (с ребристыми пробковыми наростами вдоль побегов), малоцветковый (с побегами, усеянными точечными бородавками), Маака, большекрылый и Максимовича.

Содержание гутты в разных видах бересклета различно и колеблется от 2—3 до 20 и более процентов от веса сухой корневой коры. Наиболее перспективен бересклет Маака, содержащий иногда до 20—25% гутты. Это — крупный куст 3—4 метров, реже деревцо до 8—10 метров высоты. Растет он среди кустарников и прибрежных зарослей, исключительно в долинах рек и на их островах, в основном по Уссури и Амуру.

Бересклеты в какой-то мере ядовиты. Их цветки

выделяют неприятно пахнущие летучие вещества, вызывающие у некоторых людей легкое отравление. Плоды-коробочки горькие, оказывают тошнотворное и послабляющее действие.

КОНСЕРВ СОЛНЕЧНЫХ ЛУЧЕЙ



Древесина — «консерв солнечных лучей», важнейший дар лесов. Она — хлеб строительной, целлюлозной, химической и многих других отраслей промышленности. Подсчитано, что сейчас из древесины создают до 20 000 различных изделий, материалов и веществ, причем около 500 из них производят путем механической переработки древесины, а остальные — с помощью химии.

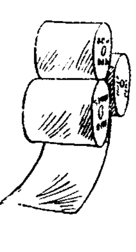
Неверно было бы думать, что в наше время, в век всевозможных металлических и бетонных конструкций, стекла и пластических материалов, древесина выходит из употребления. Наоборот, спрос на нее из года в год увеличивается. По данным Организации Объединенных Наций, мировая потребность в ней уже к 1985 году удвоится, а к 2000 году достигнет пяти миллиардов кубических метров в год, то есть увеличится по сравнению с настоящим временем в 2,5—3 раза! Непрерывно повышаются и мировые цены на древесину. Так, в послевоенные годы удорожание древесины на европейском рынке опережает удорожание стали и цемента в 4 раза.

По количеству потребления древесина уступает только каменному углю. Установлено, что каждый человек за свою жизнь, пользуясь древесным топливом, спичками, бумагой, всевозможными изделиями из древесины и продуктами ее переработки, а также жилищем и мебелью, потребляет в среднем до 500 кубических метров древесины. Это же целая роща из 300 больших деревьев!

Оглянитесь вокруг себя, и вы обязательно встретите

 изделия из этого самого распространенного в мире материала. В исторических замках и музеях, в новейших Дворцах культуры и спорта, в высотных жилых домах и в тиши академических зданий — всюду ласкает взор отделка из этого чудесного дара лесов. Мебель, полы, красивые двери, ажурные переплеты окон и многое другое даже в последних новинках строительной индустрии сделаны из древесины. Достаточно сказать, что на сооружение только одного современного океанского корабля, этого металлического гиганта, расходуется несколько тысяч кубических метров древесины. Несмотря на рост белокаменных городов и поселков, более половины населения земного шара до сего времени проживает еще в деревянных жилищах. А взять железные дороги: да ведь они со своим шпальным хозяйством, превышающим по объему металлические детали верхнего строения пути, и сейчас еще остаются, по существу, «деревянными» дорогами! Бурно развивающаяся горнорудная промышленность также не может обойтись без древесины и использует колоссальное количество ее для крепления шахт.

А каким благодатным сырьем является древесина для химической переработки! Ошибочно считать, что с непрерывным развитием волшебницы — химии, дарующей все новые и новые синтетические материалы, древесина теряет свое былое значение. Наоборот, химия не только не вытесняет древесину, а сама превращается в один из самых крупных потребителей древесины. Основными продуктами химической переработки древесины являются бумага и целлюлоза. В СССР выпускается свыше 350 различных видов бумаги и около 200 видов картона. Бумага у нас расходуется в основном на книги, журналы, газеты, учебники и тетради. Она поистине — «хлеб культуры»! По выражению Алишера Навои, «бумага — крылья, на которых разносятся по миру мысли мудрецов». Но в наше время служба бума-



ти неизмеримо возросла. Она используется не только в области культуры, но и в технике и в быту. Недалеко то время, когда нательное белье, простыни, пододеяльники, детские пеленки и многое другое, изготовленное из бумаги, «подставят ножку» изделиям из текстильных и других материалов.

Сенсацией явилась «говорящая бумага», изобретенная инженером Б. П. Скворцовым. Эта бумага будет служить для звукозаписи, причем лента из нее может использоваться 4000 раз, то есть вчетверо больше, чем кинопленка.

И все эти виды бумаги созданы из дерева, подарены лесом. Очень образно сказала об этом поэтесса из Эстонии Дебора Вааранди:

Лес нам шепчет о хрустящей,
Шелковистой и шуршащей,
Серой, белой, цвета злаков,
О бумаге новых книг.

Кроме бумаги и картона из древесины химическим путем получают неисчислимое множество других материалов. Вата и искусственный шелк, мыло, смолы, канифоль, хинин, тимол, камфара, гвоякол, уксус, краски, лаки, ацетон, поташ, древесный и винный спирт, кормовой сахар и кормовые дрожжи, целлулоид и фотокинопленка, фенол, пластмассы, искусственная кожа, фибра, штапель, капрон, каучук, бездымный порох, дубильные и красящие вещества — да разве перечислишь все, что дает древесина!

А как велик выход из древесины ценнейших химических продуктов! Судите сами: из одного кубометра древесины можно получить 200 килограммов целлюлозы, из которой вырабатывают 160 килограммов искусственного шелка; этого количества достаточно для изготовления 1500 метров шелкового штапеля или 4000 пар шелковых чулок. Из того же кубометра древесины

 одновременно извлекают до 19 литров 96-процентного этилового (винного) спирта, около полулитра метилового (древесного) спирта, 10—20 килограммов кормовых дрожжей и 250 килограммов барды 50-процентной влажности. Для получения «попутных» 19 литров винного спирта понадобилось бы израсходовать 165 килограммов картофеля или около 60 килограммов зерна. Это лишь один пример преимущества глубокой, комплексной переработки древесины, на которую сейчас переходит лесная промышленность. Скоро с лесосеки не будут сниматься только «сливки», а вместе с высококачественной древесиной пойдут в дело, в частности на технологическую щепу, низкосортные стволы и отходы. А уж из щепы можно получить сотни ценных для промышленности материалов.

Уссурийская тайга, богатая разнообразными древесными породами, поставляет народному хозяйству почти всю нужную ему древесину. Наряду с широко распространенными в стране древесными породами в ней произрастает ряд деревьев с особо ценной древесиной. Взять хотя бы ее главную породу — корейский кедр. Его древесина — одна из лучших среди хвойных пород: прочная, долговечная, сравнительно легкая, умеренно смолистая, легко и чисто обрабатывается и имеет красивый розоватый цвет. На зарубежных рынках ее так и называют — «розовая сосна» и очень высоко ценят. И на что только она не используется! От обшивки палуб на судах до высокосортных бочек, от фанеры, жилых и промышленных построек до добротной мебели — на все пригоден этот чудесный и самый любимый деревообработчиками и потребителями материал!

Все три уссурийских вида ели — сибирская, корейская и аянская — также имеют ценную древесину. Малосмолистая, белого цвета и длинноволокнистая — она настоящая находка для целлюлозно-бумажной промышленности. Из нее получают древесную массу, целлюло-

зу, древесную вату, бумагу, картон, вискозное волокно, идущее на выработку искусственного шелка, целлофана и другие материалы. Хороши из ели строительные бревна, пиломатериалы, шпалы, столбы, сваи, а рудничная стойка из еловой древесины ценна еще и тем, что в случае перенапряжения трещит, «предупреждая» об опасности. Лучшие «поющие» еловые стволы специально отбираются как резонансовый материал для изготовления музыкальных инструментов. Именно еловая древесина, обладающая, казалось бы, несовместимыми качествами — плотностью и легкостью, — наилучшим образом вступает в резонанс со струнами, усиливает их звучание и придает определенный тембр.

Растет у нас и «красное дерево». Это — дальневосточный, или остроконечный, тис, долгожитель уссурийской тайги. Его древесина — на редкость мелкослойная, твердая, крепкая и упругая — трудно раскалывается, а по своей окраске — настоящий «хамелеон». Свежесрубленная, она имеет тонкую бледно-желтую заболонь, а под нею — красно-бурую ядровую часть. Со временем красный цвет на воздухе темнеет и тис приобретает вид «черного дерева». А если древесину тиса выдержать в воде, то она становится фиолетово-пунцовой. В руках мастеров-краснодеревщиков эта древесина превращается в художественные шкатулки и письменные приборы, трости, кларнеты, флейты и многое другое.

Нельзя не сказать и о лиственнице, об этом «хвойном дубе». Так величают это дерево за его твердую, смолистую, тяжелую и очень стойкую против гниения древесину. В сырости, в земле и особенно в воде, она, можно сказать, неподвластна времени. Построенные из нее дома стоят по сотне и более лет, а подводные сооружения — ряжи, плотины, сваи — поражают своей долговечностью. И сейчас еще сохранились основания мостовых свай из лиственницы, забитых в руслах рек при постройке Уссурийской железной дороги в конце XIX

 века. По-видимому, не зря лиственница слывет «деревом вечности». По 400—500 лет стоят внутренние детали храма Василия Блаженного и соборов Московского Кремля, сделанные из лиственницы. Из нее же сделана знаменитая Приморская лестница в Одессе, а также двери и окна в Зимнем дворце в Ленинграде. Известно и то, что древний итальянский город Венеция покоится на лиственничных сваях. Строительные бревна, столбы для линий связи и электропередачи, рудничная стойка, шпалы, обшивка для деревянных судов, мачты, доски, бочки, столярно-плотничные изделия — для всего этого лиственничная древесина надежна и прочна. Даже московский велотрек и новые скамьи в Лужниках к Олимпиаде-80 делаются из лиственничной древесины!

Краткое знакомство с древесиной основных лиственных пород уссурийской тайги хочется начать с березы. Это будет правомерно, во-первых, потому, что очень уж ценна эта порода для народного хозяйства, а во-вторых, в нашей тайге береза представлена целым десятком видов. Правда, среди них есть и несколько кустарников, но зато в семье здешних берез состоит и знаменитая береза Шмидта, прославленная своей «железной» древесиной. Она настолько тверда, что может соперничать с металлом в качестве подшипников опорных катков гусеничных тракторов, лесопильных рам и даже валов гребных винтов океанских кораблей. «Железная» древесина сопротивляется сжатию вдоль волокон почти наравне с чугуном, а изгибу — подобно железу. И все же железная береза не играет заметной роли в народном хозяйстве: ее очень мало и растет она лишь в Южном Приморье на весьма ограниченной территории.

Другое дело — распространенные белокорые березы. В зоне уссурийской тайги их два вида — маньчжурская и плосколистная. Эти березы — настоящий дар лесов. На что только не используется их крепкая, твердая и упругая древесина! Отличная фанера, пригодная не





Хвостоносец синий

только на обычные изделия, но и на авиационные детали, светлая и прочная мебель, ложи для спортивного, охотничьего и боевого оружия, лыжи, сани и повозки, чертежные линейки и рейсшины, шахматы и шашки, сапожные и столярные колодки, доски и рейки для машиностроения, сырье для целлюлозы и бумаги — не перечислить всего, что можно делать из березы! А ведь сухой перегонкой из древесины березы получают еще уксусную кислоту, древесный спирт и отличнейший древесный уголь.

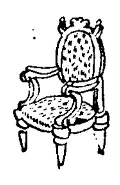
Теперь — о монгольском дубе. Кстати, «монгольский» — хоть и научное название, но вызывает недоумение: ведь в Монголии дуб не растет.

В прошлом древесину местного дуба недооценивали, считали, что она по техническим свойствам гораздо хуже древесины европейских видов дуба. И, не считаясь с неразумными затратами, в наш лесной Уссурийский край, почти за десять тысяч километров привозили бочки, бруски, паркет, фанеру и другие изделия из дубовой древесины. Но после того как было установлено, что древесина местного дуба почти не уступает, а по некоторым механическим показателям даже превосходит европейский дуб, отношение к нашему «земляку» в корне изменилось, «авторитет» его возрос. Теперь уже сведущий специалист не скажет, что он «никудышный». Его древесина тверда, упруга, долговечна. Она пригодна на деревянные детали судов, машин, вагонов, повозок и саней. Хороши из нее фанера, паркет, токарные поделки, бочки для пива, виноградных вин и коньяков и многие другие изделия.

Что касается такой ценной лиственной породы, как ясень, то уссурийская тайга с непосредственно прилегающими к ней другими районами Дальнего Востока является, можно сказать, основным поставщиком ясеневой древесины: здесь сосредоточена половина общесоюзных ее запасов. А насколько эта древесина ценна,

 можно судить по спросу на нее со стороны почти всех областей страны и зарубежных фирм, который непрерывно возрастает. Твердая и упругая, розовато-бурого цвета, с красивой текстурой, древесина ясеня хорошо обрабатывается и полируется, а в пропаренном виде легко гнется. Используется она при постройке судов и самолетов, в машиностроении, в обозном производстве, на внутреннюю отделку помещений, пассажирских вагонов и судов, на мебель, паркет, высококачественную фанеру и на строганый и лущеный шпон для отделки мебели и других изделий.

О древесине маньчжурского ореха тоже нельзя умолчать. Правда, это «хлебное» дерево в массовом порядке ради древесины никто не рубит. Но тем не менее в отдельных случаях заготавливают и эту чудесную древесину. Светло-коричневого цвета, она сравнительно легка и довольно прочна, хорошо сушится, легко колется, отлично обрабатывается и полируется. Используется она на высшие сорта фанеры и шпона, на облицовку помещений, пассажирских вагонов и кают на судах, музыкальных инструментов, телевизоров и радиоприемников. Древесина маньчжурского ореха находит применение также в самолетостроении, оружейном деле (ореховая ложа — мечта и гордость охотника!) и в других отраслях промышленности. Из прикорневой части ствола, где древесные слои обладают причудливым рисунком, вырабатывают изящные шкатулки, письменные приборы, портсигары, сувенирные и другие художественные изделия.



Древесина липы — тоже разностороннее богатство. Мягкая, легкая, белого цвета, она годна на фанеру, детали самолетов, токарные и резные поделки, чертежные доски и столы, игрушки, сувениры, деревянную посуду, бочки и на многое другое. А как бы обходились без липы мастера резьбы по дереву? Ведь податливая в обработке древесина липы — излюбленный мате-

риал не только прославленных художников, но и множества народных умельцев. Подлинными шедеврами искусства являются фигурные украшения окон и простенков, пилястры, рама большого зеркала и другие художественные творения в Екатерининском дворце города Пушкина, выполненные из липы талантливыми русскими резчиками из народа по эскизам знаменитого архитектора Растрелли.

Уж если говорить о полном, комплексном использовании богатств тайги, то нельзя обойти молчанием и осину. Прошли те времена, когда о ней судили как о малоценной и даже «никчемной» древесной породе. Вспомните, как нелестно отзывалась о ней в прошлом народная молва:

Осина, ты осина —
Проклятая лесина.
Ни жару, ни пару,
Ни угля к самовару...

Судачили о ней и так: «Одна ягода горькая — рябина, одно дерево горькое — осина».

Теперь отношение к осине изменилось. Она стала буквально «золотой»: спрос на нее и у нас, и в зарубежных странах непрерывно возрастает. Во всем мире осина не имеет конкурентов в качестве сырья для спичечной промышленности. Не зря это дерево слывет «огневым». Спичка из осины мягка, вязка и не крошится, горит ровным и длинным пламенем, не искрит и не коптит. Каких же спичек желать лучше! Да и кроме спичек эта древесина пригодна еще на многое. Доски и фанера, простая и дешевая мебель, кровельная и упаковочная стружка, ящики и бочки, долбленые лодки и корыта, лопаты, деревянная посуда, токарные изделия и другие вещи можно делать из осины. Хороши из нее холодные постройки, а жилые дома теплы и в условиях постоянной сухости служат по пятьдесят и более лет.

 В некоторых уссурийских селах и сейчас еще стоят довольно «бодрые» осиновые избы, срубленные первопоселенцами.

И еще: в последнее время осина стала своеобразным «ткацким» материалом. В городке Данилове на Ярославщине из шелковистой, атласной осиновой стружки на станках плетут особую ткань—«плеточку» для изготовления шляп. А шляпы-то какие — на зависть модницам и модникам! Да и не только им. «Тиролька», «сомбреро», «жокейка» — летние головные уборы на все возрасты и вкусы, удобные, нарядные и гигиеничные шляпы, и «водоустойчивые», и подвластные утюжке. И невольно приходит мысль: а ведь осина-то растет не только в ярославских лесах, но и по всей стране, включая и наш Дальний Восток...

В общем, осина — ласковое дерево. Доску из нее можно гладить даже голой рукой, не опасаясь заноз. Осина словно войлок: от времени слеживается, делается плотнее и, в отличие от древесины других пород, не «устает», а становится еще прочнее. Полы из нее в сухости даже без окраски могут служить по 30—40 лет. Осина красится в любой цвет, а легко впитывая полимеры, становится деревом-пластмассой.

В больших количествах осина идет в переработку на технологическую щепу, из которой вырабатывают офсетную и другие сорта бумаги, искусственный шелк, а путем сухой перегонки осины получают уксус и древесный спирт. Вот так «никчемная» древесина! Правда, дрова из нее нежарки и малокалорийны, но зато они длиннопламенны и лучше других прочищают дымоходы, «вылизывают» в них сажу.

Кстати, о дровах. Дело идет к тому, что в стране в качестве топлива древесины сжигается год от года меньше. Да это и к лучшему: ведь это топливо, в общем-то, довольно расточительное, если учесть, сколько ценностей таит в себе каждая щепка, если исполь-

зовать ее с помощью современной техники и химии. Помните, как говорит о дровах в «Русском лесе» Леонид Леонов: «...Дрова, — пусть не будет у вас, молодые лесники, слова подлей и бессмысленней этого!.. Кладя полено в печь, вы сжигаете волшебные материалы, перечень которых вряд ли когда-нибудь химия исчерпает до конца...»

На протяжении всей своей истории народы нашей страны употребляют древесину как самый универсальный строительный и поделочный материал. Без гвоздей, скоб и болтов, без замысловатых инструментов, одним лишь топором наши предки строили дома, крепости, церкви и целые города. Отдавая должное русским мастерам по дереву, Л. Н. Толстой отмечал, что они могут одним топором и дом построить, и ложку вырезать. Мастерство деревянного зодчества глубокой старины до сих пор восхищает людей: добротные, прочные постройки с чистыми и настолько плотными стенами, что «комар носа не подточит». Отсюда, видимо, и название профессии — плотник.



Но древесина служит человеку не только как сугубо «прозаический» строительный материал и сырье для химии. Вспомните былинные свистульки и свирели. Присмотритесь к флейтам и кларнетам, к старинным арфам и современным пианино и роялям. Полюбуйтесь творениями безвестных и прославленных мастеров резьбы по дереву. Поклонитесь шедеврам С. Коненкова, Б. Сандомирской и других всемирно известных художников-скульпторов. Остановитесь перед русской избой, расшитой деревянным кружевом. Взгляните, наконец, на красочный хоровод расписных матрешек — ведь во всем этом древесина с глубины веков верно служит народному искусству!

И отрадно видеть, что оно не угасает, а продолжает радовать людей и в наше время. Всюду по необъятной стране, в том числе и на Дальнем Востоке, рассыпаны

 очаги этого древнего и нестареющего народного искусства. В скульптурах, в художественной резьбе, в сувенирах и в вещах домашнего обихода художники раскрывают душу советских людей, творят для них прекрасное. А помогает им в этом древнейший и самый любимый в народе материал — древесина.

Что касается пород деревьев, используемых для резных и токарных работ, то почти по всей стране это — липа и береза, а в Сибири еще и кедр. Уссурийская же тайга богата и этими породами, да и других деревьев здесь более чем достаточно. Одни из них уже испытаны умельцами, а к другим еще и резец не прикасался. Здесь есть и мягкая, и красивая в отделке древесина «медвежьей» черемухи, тут и коричневая, под стать окраске шоколада, твердая амурская акация, здесь и бархат, и несколько видов ильма, и «красное дерево»— тис. Ждут применения диморфант, мелкоплодник, разные березы, клены, яблони, жестер и многие другие древесные породы.

Пользуйся ими, твори на радость людям, дальневосточный народный умелец, резчик, скульптор и художник!

Но, пользуясь древесиной, этим бесценным даром Солнца и Земли, надо всем быть осмотрительней и бережливей — и тем, кто наповал кладет отдельные деревья, и тем, кто отвечает за заготовку миллионов кубометров. Каждому надо проникнуться сознанием того, что лес — это не бездонный склад древесины, а живой и сложный организм, в котором гармонически связаны растения и животные, вода и почва, климат и здоровье людей, эстетика и культура и многое-многое другое. И обращение с этим организмом должно быть грамотным, продуманным и осторожным. Ни один лесной массив, ни отдельное дерево не должны уничтожаться по простому росчерку пера «хозяйственника», без глубокого анализа возможных последствий этого шага.

В человеке, и в юном, и в старом, надо воспитать чувство не только любви к «зеленому другу», но привить и нетерпимость к любым обидам по отношению к нему. Надо, чтобы бессмысленно пораненное деревцо вызывало в каждом из нас такую же боль, как у Расула Гамзатова:

И когда топором, бывает,
По какой-нибудь ветке бьют,
Этот стук мне сердце сжимает,
Словно руку рубят мою.

НЕ МУСОР, А КЛАД



Кора деревьев — их одежда. Она оберегает их от жгучего мороза и от палящих лучей солнца, от всяких повреждений и случайных «ушибов». Зимой и летом она щадит деревья от испарения из них влаги. Да и в питании деревьев кора играет, как известно, важнейшую роль: по лубяной ее части питательные соки от листьев направляются к корням.

Кора деревьев — что платье человека. Белоствольная береза — под стать девушке в беленьком платьице. Темнокорый дуб — богатырский воин в латах. Амурский пробконос — стройный молодец в бархатном кафтане. В серебристо-зеленом одеянии красуются осины. А черемухе Маака приглянулось платье, сплошь расшитое шелковыми лентами.

Но все это, так сказать, декоративные качества коры. А что она дает народному хозяйству? Ведь на деревьях коры довольно много: на ее долю приходится от 12 до 23, а то и более процентов общего объема древесного ствола. При заготовках миллионов кубометров древесины в леспромхозах, подобно горным разработкам, могли бы вырастать терриконы из коры. Могли

 бы... но не вырастают: корье, как никчемные отходы производства, обычно сжигается. Но какие же это отходы? Даже перетертая и смешанная с мусором кора могла бы пойти на удобрение полей или для мульчирования почвы. Между прочим, судя по сообщениям печати, так уже используют дробленую кору в Канаде. А вот другой пример. В Архангельске, на этой всесоюзной «лесопилке», где буквально утопали в отходах из коры, сравнительно недавно нашли способ изготовления из нее строительных плит. Коралит — так назвали эти плиты, сделанные из коры и цемента. Отполированные, покрытые лаком или фанеровкой под дерево, эти плиты используются для облицовки стен и для других целей.

Кора — незаменимое сырье для производства дубильных веществ, без которых не обойтись кожевенной промышленности, да и ряду других отраслей народного хозяйства. Но, к стыду дальневосточных лесохимиков, дубильные вещества до сего времени поступают к нам из западных областей страны. Будто и нет у нас лесов, вроде и не растут в них дубы, лиственницы, ивы, ели и другие ценные деревья-дубители!

Кстати, примерно так же «позабыт-позаброшен» и другой способ использования коры местных деревьев и кустарников. Мы имеем в виду растения-красители. Назовем одно из самых ценных среди них — жестер. Это деревцо из семейства крушиновых — настоящий красильный комбинат. Все его части — кора, листья, плоды — богаты красящими веществами. Причем каждый вид жестера имеет свои характерные особенности, отличается тонами и оттенками содержащихся в них красок. Мало того, в зависимости от используемой для крашения части растения, а также от времени заготовки сырья, степени зрелости плодов и от других условий — цвет, интенсивность и оттенки красок будут различными. Краски из этого растения обла-

дают высокими качествами: они прочны и не выцветают. Ими можно окрашивать шелк, хлопчатобумажные ткани, кожевенные товары, дерево, бумагу.

Кроме жестера красящие вещества содержит также кора барбариса, бархата амурского, боярышника, лиственницы, ольхи, черемухи и других деревьев и кустарников. Корой ясеня, например, можно окрашивать кожи в черный и синий цвета, а краской из осиновой коры в желтый цвет окрашивают ткани.

Нельзя умолчать и о том, что кора многих древесных растений обладает лекарственными свойствами. Кто не знает, например, что кора черемухи, ольхи и дуба — средство для закрепления желудка? Кора красной калины используется в медицине как кровоостанавливающее и вяжущее средство. Из ивовой коры получают салицин, перерабатываемый затем в салициловую кислоту, входящую в состав жаропонижающих, болеутоляющих и противовоспалительных медикаментов. Вот вам и «бросовая» кора!

Рыбаки помнят, как выручала их (да и сейчас еще служит рыбацкому промыслу) кора деревьев. Из толстой коры лиственницы, сосны, тополя, бархата и берестяного слоя березовой коры делают балберы — поплавки для неводов.

Канаты и веревки тоже можно делать из коры. Для этой цели пригодна кора ив, липы, лопастного и мелколистного ильма.

А кто из охотников, таежных промысловиков и жителей лесных поселков не знает, что кора — хороший подручный кровельный материал? Ведь не только шалаши, навесы, сараи и лабазы, но даже жилую постройку можно покрыть древесной корой. Наиболее подходяща для этого кора березы (береста), ели, лиственницы, кедра и сосны. Разумеется, снимать кору с растущих деревьев и губить их этим (разве только «раздетая» береза выживет) — недопустимо. Надо пользоваться

 корой, которую можно снять в весенне-летний период с заготовленной древесины.

В быту и хозяйственном обиходе у населения Дальнего Востока (так же, как и в других областях страны) особенно популярна кора березы. С глубокой древности служит людям береста — верхний слой коры белоствольных берез. Из нее путем сухой перегонки получают лучший в мире березовый деготь, ставший, кстати, в последнее время остродефицитным. А ведь он — и сильный антисептик, и прекрасный ветеринарный препарат. Береста не пропускает воду и чрезвычайно стойка против гниения. Она отлично служит в качестве гидроизоляционных прокладок между фундаментом и стеной. Не перечесть берестяных изделий, создаваемых народными умельцами. Из нарезанной на ленты бересты плетутся всевозможные корзинки, кошелки, короба, шкатулки, портсигары, сумки. Из больших бессучковых пластов коры местные народности делают легкие переносные лодки — оморочки. Берестой обшивают короба повозок и саней. Особенно податливой и пригодной для самого замысловатого плетения береста становится после того, как ее проварят в кипятке, а затем прокоптят в дыму. Мягкая, эластичная, она идет на изготовление ковриков, заплечных мешков — «рюкзаков», шляп, сумочек, футляров для инструментов и других изделий, украшенных художественным тиснением и резьбой. Было время, когда берестяная посуда — ковши, совки, ведра, чашки, расписные туеса (прототип современного бидона или термоса) и многое другое — была так же обычна, как сейчас изделия из «нержавейки», алюминия, пластмасс, стекла, фарфора и других материалов.



И еще об одной роли, которую выполняла березовая кора в давние времена, хочется упомянуть. Это — берестяные грамоты. Ведь первые документы на бумаге появились в Москве только в середине XIV века. А до того

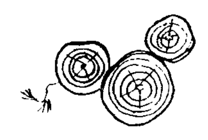
времени писчим материалом на Руси служили береста и пергамент. На бересте писались не только «казенные» и деловые послания, но и любовные письма.

Не менее популярна у нашего народа и кора липы. Русский крестьянин в прошлом не мог бы представить своего существования без лыка и мочала, без лубяных коробов и посуды, без рогожных мешков и самой распространенной на Руси обуви — лаптей.

Но канули в вечность лапотные и лыковые времена. Там, где когда-то, торопясь в церковь, крестьянин поскрипывал «выходными» лаптями, сейчас, спеша в клуб или Дом культуры, сельский труженик постукивает каблуками модельной обуви. На смену неряшливым и пыльным рогожным кулям пришли кульки из полиэтилена, мешки из джута и прочной крафт-бумаги. Ну, а уж если где-то нельзя обойтись без липовой коры, то добывать ее с растущих деревьев, как это делалось в «лапотный» век, было бы варварством. Мало ли коры можно снять с тех липовых деревьев, что заготавливаются в леспромхозах в порядке выполнения государственных планов!

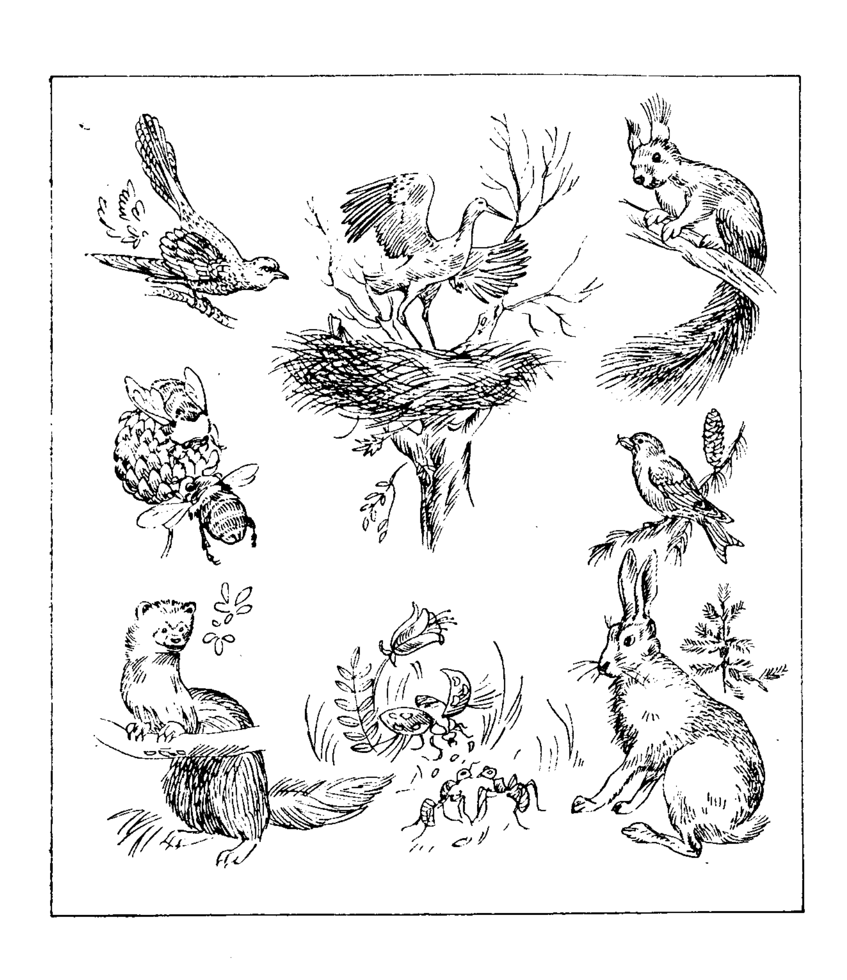
И еще о коре одного дерева, естественно растущего только в уссурийской тайге, хочется сказать. Это — кора бархата амурского, единственного в СССР дикорастущего пробконоса промышленного значения. Из дробленного в крошку пробкового слоя коры на единственном в стране Хабаровском экспанзитовом заводе вырабатывают прессованные плиты — экспанзит. Этот материал применяется во многих отраслях промышленности. Он отличный тепло-звуко-электроизоляционный и укупорочный материал. Экспанзит пригоден также для изготовления спасательных поясов, касок и других изделий. А в 1977 году Хабаровский экспанзитовый завод выпустил пробную партию новой продукции — резиново-пробковых прокладок для автомобилей и тракторов.

Вот далеко не полный рассказ о том, что можно извлечь из коры деревьев. Но и из него видно, что кора — не бесполезные и никчемные отходы от лесозаготовок, а тоже один из ценных даров тайги. И надо поступать так, чтобы «никчемное» корье, накапливающееся на складах лесозаготовительных и деревообрабатывающих предприятий, не сжигалось, а использовалось бы как ценное сырье для химии, строительства и сельского хозяйства.



Их дом — тайга

9





Удивительно богатой и разнообразной флоре уссурийской тайги под стать и ее животный мир.

Здесь—одно другого стоит. А как же иначе! Край, где в голубых озерах розовеет легендарный лотос, не был бы таким прекрасным, если бы в нем не водился пятнистый олень-цветок. Лес, в котором на аралию вьются лианы актинидий, а гирлянды лимонника свисают с бархатного дерева, не был бы похож на «джунгли», если бы в нем не встречался тигр. Не к лицу было бы дубнякам, кедровникам и смешанным лесам название «тайга», если бы в них не водились дикие кабаны и не бродили бы гималайские и бурые медведи.

И точно так же, как и в зеленом царстве, в животном мире нашей тайги север «перемешался» с югом. Хищный южанин — тигр здесь бродит по местам, где обитает северянин — соболь. Рядом с енотовидной собакой здесь можно встретить росомаху...

Для уссурийской тайги обычны также белка, колонок, лисица, харза, или индийская куница, барсук, а из копытных — благородный олень — изюбр, косуля, кабарга. Встречается в горах Приморья, правда очень редко, и горал.

Есть в уссурийской тайге и редкие хищные звери. Например, в Южном Приморье изредка встречается леопард — гигантская дикая кошка, которая запросто расправляется с лошадью и рогатым скотом.

В 1972 году в газете «Советская Россия» появилась любопытная заметка. Вот она: «В дежурном автобусе было человек двадцать пять лесорубов. Машина, пыхтя, пробиралась по лесовозной дороге, опускалась в распадки, поднималась на перевалы. На одном из них, покрытом наледью, автобус забуксовал и остановился. Хотели было лесорубы подтолкнуть его, но повременили. Через дорогу перебегали дикие кабаны.

Когда стадо скрылось в чаще, в тридцати метрах от машины выбежал на дорогу огромный кабан-секач.

Он круто повернулся в противоположную сторону, защелкал клыками. Тут же на дороге появился красивый полосатый двухметровый тигр. Затем последовал молниеносный прыжок. После третьей неудачной попытки на рыже-белой шерсти тигра появились кровавые отметины секача. Наконец тигр развернулся, несколько раз посмотрел в сторону кабана и по своему же следу вернулся в тайгу.

Лесорубы вышли из автобуса и увидели: по тигриному следу на снегу тянулись полосы крови, и такие же алые капли были на тропе секача, который так храбро защищал свой табун...»

Прочтешь эти строки и подумаешь: где, в каком еще другом месте, кроме нашей уссурийской тайги, возможно такое: автобус с пассажирами и тут же — табун кабанов, тигр... Поистине — сказочный, экзотический край!

Но эта же газетная заметка вызывает и другие раздумья: тесновато, видимо, становится местами в уссурийской тайге... Как сгрудились все вместе — и автобус с лесорубами, и кабаны с тигром... А не оставить ли подобные районы тайги в покое, не перевести ли их в ранг заповедников или заказников?

Сколько же сейчас бродит тигров в уссурийских дебрях? Никто этого точно не знает. Достоверно лишь то, что с той поры как полосатый властелин тайги взят под охрану государства, его поголовье непрерывно возрастает и сейчас, по очень приблизительным подсчетам, немного превышает 200 зверей. Во всяком случае, бывалые тигроловы без трофеев из тайги почти никогда не возвращаются. Так, центральная газета «Сельская жизнь» сообщила 17 января 1976 года, что зверолову А. Л. Буйлову с его помощниками понадобилось всего четыре дня, чтобы отловить трех тигрят в верховьях реки Горной, текущей по склонам Сихотэ-Алиня.

Уссурийский тигр не только украшение тайги. От-

 сюда он вывозится в зоопарки и зверинцы Советского Союза, а также ГДР, Японии, Голландии и многих других стран.

Водятся в уссурийской тайге и другие хищники, в том числе рысь, дикий дальневосточный, или амурский, кот, волк, лисица. Немало в ней и мелких животных— бурундуков, летяг, зайцев.

Кого же назвать наиболее ценным из «животных даров» нашей тайги? Из хищников царем зверей является, конечно, тигр. Но и леопард — тоже большая ценность. Из чисто пушных зверей наиболее высоко ценится соболь с его, в буквальном смысле слова, золотым мехом. Хорошим считается также мех белки, колонка и обитательницы лесных речек — выдры. Ассортимент пушных зверей Приамурья и Приморья сейчас пополнился за счет акклиматизированных здесь норки и ондатры. Медведи — гималайский и бурый — тоже завидный трофей охотника.

Из «мясных» зверей первым следует назвать изюбра. Но отстрел этой красы и гордости тайги, так же как и другого «мясного» великана — лося, или сохатого, производится исключительно по лицензиям.



Ценны как мясные звери также кабаны, косули, кабарга, зайцы (беляк и завезенный с запада русак).

Деление зверей на «пушных» и «мясных» — сугубо условно. Многие из них дают как мех, так и мясо. А некоторые звери являются еще и поставщиками лекарственного сырья. Так, панты (неокостеневшие еще и наполненные кровью рога) пятнистого оленя и изюбра служат сырьем для пантокрина; жир медведя и его желчь считаются целебными; мускус кабарги используется в парфюмерии.

Может быть, и не стоило бы упоминать об уссурийских пресмыкающихся, в частности — о змеях. Но и среди них, оказывается, есть достойные внимания. Взять хотя бы амурского полоза (полоза Шренка). Ведь это

же настоящий «удав»: он достигает в длину двух с лишним метров! Заслуживают внимания и ядовитые змеи нашей тайги — гадюка и щитомордники. Они уничтожают грызунов, а змеиный яд используется для приготовления ценных лекарств. Выходит, и змеи являются даром тайги.

А уж про ценность птиц и говорить не приходится. Без них и тайга была бы совсем другой — бедней, однообразней и скучней. Одни из пернатых обитателей тайги имеют промысловое значение, другие являются «сеятелями» и «санитарами», а третьи — ее украшением.

На первом месте среди промысловых птиц стоит, пожалуй, рябчик — лесная курочка, населяющая почти всю уссурийскую тайгу. Не водится он только на вырубках и открытых местах. Добывают его очень много. Мясо рябчика — белое, нежное, вкусное — отличный диетический продукт.

Среди пернатой промысловой дичи нет красивей птицы, чем фазан. Предвижу недоумение: причем же тут он, если речь идет только о дарах тайги? Да, верно, уссурийский фазан не боровая птица. Его угодья — обжитые долины Уссури, Амура и их притоков, пашни и буйные разнотравные луга. Но упомянуть о нем стоит хотя бы потому, что он — наш, местный, и вместе с лотосом, водяными орехами и другими «нелесными» уникумами украшает уссурийскую природу.

Из «декоративных» птиц тайги нельзя не назвать красавца широкорота, этого «попугая» кедрово-широколиственного леса. В синевато-зеленом оперении, с широким красным ртом и ярко-желтыми лапками он — самый нарядный среди птиц разреженного леса.

Привлекательна и голубая сорока, оседлая птица нашей тайги.

Чудесен в своем ярком цветистом наряде селезень-мандаринка. Его оперение отливает всеми цветами радуги. Не зря эту изумительно расписанную природой

 птицу называют огоньком. К лицу ей и другое меткое название — дупловка. Ведь мандаринка в отличие от большинства своих сородичей — древесная утка: живя в широколиственном лесу, она гнездится в дуплах деревьев, где-нибудь вблизи воды — речки, озера или тихой заводи. Красивая, яркая, солнечная, мандаринка достойно украшает многие зоопарки мира.

Иволга, козодой, сизый дрозд, вертишейка, кукушка, синица, поползни, дятлы, кедровки, клесты — сколько их, пернатых обитателей тайги, без которых и тайга не тайга, и они без нее не могли бы жить.

В заключение — несколько слов о мире насекомых. Он в уссурийской тайге тоже богат и на редкость своеобразен.

Заканчивая этот раздел, хочется сказать, что кроме всех перечисленных обитателей уссурийской тайги, водятся в ней еще и... браконьеры. Да, к сожалению, они частенько рыщут по ней, расхищая народное добро и лицемерно называя себя «охотниками». Нет, они — не охотники! «Полагаю, что охотник обязан быть активным защитником природы прежде всего против посягательств хапуг-браконьеров, разного рода маловоспитанных и безответственных людей, порой, к сожалению, занимающих ответственные посты». Эти справедливые слова принадлежат человеку, для которого защита Родины и охрана ее природы — одинаково священны. Эти слова сказаны трижды Героем Советского Союза Александром Ивановичем Покрышкиным.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Итак, уссурийская тайга таит в себе огромные богатства, которые она щедро отдает людям. Но не только этим дорога нам тайга. Она обогащает нас духовно. В этом — бесценная роль леса в жизни человека. На первый взгляд, эта роль не поддается учету. В самом деле, разве можно «подсчитать» пользу от общения человека с тайгой, с таинственным шепотом ее деревьев, со всем многообразием ее растительного и животного мира? Разве можно выразить в рублях красоты леса, его эстетическую и духовную роль в жизни человека?!

Скажите, сколько стоит, например, чистота лесного воздуха или звонкое журчание таежного ручья? А как оценить прозрачность капель, росой спадающих с листвы, или неожиданную встречу в таежной чаще с красавцем изюбром? Можно ли учесть цену благоухающей в цвету черемухи или аромат несорванного ландыша? За какие деньги можно купить переливчатую мелодию жар-птицы иволги, барабанную дробь дятла или, наконец, трепет беспокойных листьев на осине? Нет, не купить и не измерить этих драгоценностей тайги, они бесценны!

Многовековая история искусства, литературы, техники, науки располагает большим количеством примеров того, как благотворно действуют леса на духовный мир людей, на их мысли, идеи, планы, как красота леса и окружающей природы располагает к вдохновенному и творческому труду.

Известно, как любил лес и родную природу Владимир Ильич Ленин. По воспоминаниям М. И. Ульяновой, «самым лучшим удовольствием и отдыхом для него являлось хождение по глухим, нелюдным местам с «настоящей природой», как он выражался...»

А. М. Горький признавался: «Лес вызывал у меня чувство душевного покоя и уюта; в этом чувстве исчезали мои огорчения, забывалось неприятное..»

«Люблю отчизну я... Люблю ее лесов безбрежных колыханье...» — задушевно писал М. Ю. Лермонтов в стихотворении «Родина».

«Мне душно здесь, я в лес хочу...» — вырвалось у А. С. Пушкина.

Отец русской авиации Н. Жуковский, по его словам, находил решения сложных проблем механики, бывая наедине с лесом. Известный физик П. Кюри так говорил о методе своей научной работы: «Я уходил в свежие тенистые рощи с вечера и возвращался лишь на другой день с головой, полной идей».

Леса «учат человека понимать прекрасное и внушают ему величавое настроение»,—читаем у А. П. Чехова.

Космонавт Алексей Леонов не скрывает своих симпатий к родным лесам: «Я люблю наши леса. Они прекрасны и необозримы, хорошо смотрятся из космоса. Берегите их. Относитесь к ним по-хозяйски». А другой герой космоса — Виталий Севастьянов — поведал: «Там, на орбите, очень остро ощущаешь нехватку именно живого, вот такого деревца».

Народы нашей Родины всегда выражали свои чувства и мысли, радости и печали, надежды и чаяния в песнях о лесе. Ему посвящены песни «Белым снегом лес покрылся», «Дубинушка», «В темном лесе», «Из-под дуба, из-под вяза», «О чем грустите, ивы?», «Рябинушка», «Липа вековая» и многие другие.

Композитор П. И. Чайковский признавал, что в сво-

ей творческой работе он черпал вдохновение в тенистых лесах. Он шутя говорил, что вовсе и не сочинял музыку, а только записывал лесные звуки — то дерево скрипнет, то ветер зашумит по верхушкам деревьев... Видимо, так и родились его творения «Благословляю вас, леса», «Танец цветов» и многие другие.

Певцом русского леса являлся художник И. Шишкин. Он подарил миру такие шедевры, как «Утро в сосновом лесу», «Корабельная роща», «Сосны, освещенные солнцем», «Лесные дали» и другие картины. А какие замечательные полотна посвятили лесу И. Левитан, В. Поленов, А. Рылов, В. Бакшеев и другие живописцы! Вспомним хотя бы левитановскую «Золотую осень», его «Осенние листья» или «Березовую рощу» Куинджи!

Красота лесов воспета в былинах, народных сказаниях и песнях, в стихах Пушкина, Некрасова, Кольцова, Тютчева, Есенина и других поэтов.

Живописные русские леса наложили известный отпечаток на произведения Л. Толстого, И. Тургенева, Д. Мамина-Сибиряка, С. Аксакова, А. Чехова, М. Горького и других русских классиков.

Неразрывно связано с природой, с лесом творчество советских писателей М. Пришвина, К. Паустовского, Л. Леонова, В. Солоухина. И как знать, родились бы на свет талантливые произведения В. К. Арсеньева, напевная поэзия Вячеслава Афанасьева и Петра Комарова, лирика Степана Смолякова и произведения других дальневосточных прозаиков и поэтов, не будь уссурийская тайга такой богатой, удивительно разнообразной и сказочно красивой! Недаром же уссурийской тайгой восторгался великий русский путешественник Н. М. Пржевальский: «Здесь на каждом шагу, — писал он, — встречаешь роскошь и разнообразие, так что не знаешь, на чем остановить глаз...»

ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

СОДЕРЖАНИЕ

ОНИ УКРАШАЮТ ТАЙГУ

ТАЙГА ВРАЧУЕТ

СОКРОВИЩА СТВОЛОВ И КОРНЕЙ

ИХ ДОМ — ТАЙГА

Усенко Н. В.

У 74 Дары уссурийской тайги. Хабаровск, Кн. изд., 1979.

384 с.

Лес — кладовая несметных богатств. Об этих богатствах, о их рациональном использовании для блага и здоровья человека и пишет в своей книге знаток уссурийской тайги заслуженный лесовод РСФСР, почетный член Всероссийского общества охраны природы Н. В. Усенко.

Книга предназначена для специалистов, но ее с большим интересом прочтет каждый, кому дорога дальневосточная природа.

У $\frac{20904\text{-}6}{М160(03)\text{-}79}$ **45-78. 3902000000** 634.9

Николай Васильевич Усенко

ДАРЫ УССУРИЙСКОЙ ТАЙГИ

Редактор *С. М. Маркова*
Художник *А. Н. Посохов*
Художественный редактор *А. В. Колесов*
Технический редактор *Н. А. Лызова*
Корректор *В. М. Сосновская*

ИБ № 170

Сдано в набор 08.06.78. Подписано к печати 06.02.79. Бумага типографская № 1. Гарн. «Литературная». Печать высокая. Формат 60×70$^1/_{16}$. 18,72 усл.печ.л.+1,17 усл.-печ.л. накидки. 17,64 уч.-изд.л.+ + 1,42 уч.-изд. л. накидки. Тираж 30 000 экз. Заказ № 2226. Цена 1 р. 80 к. Хабаровское книжное издательство Государственного комитета РСФСР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли, г. Хабаровск, ул. Серышева, 31. Типография № 1 краевого управления издательств, полиграфии и книжной торговли, г. Хабаровск, ул. Серышева, 31.